



Library
of the
University of Toronto



Digitized by the Internet Archive
in 2013

<http://archive.org/details/liqueurstabacs1908mont>

MONTREAL

VOL. VII



JANVIER 1908

No 1

LIQUEURS ET TABACS

LIQUORS & TOBACCOS

HOGEN MOGEN

ET

ROYAL SPORT

Rois dans la
Ligne des Cigares

Vous avez cherché un article leader pour votre département de tabac. Les marques ci-dessus sont toutes deux les meilleures de leur classe. Il nous a fallu huit ans pour produire une telle perfection dans la qualité des cigares, mais nous avons été récompensés par des ventes énormes. Ces cigares sont profitables à tenir. Ecrivez-nous aujourd'hui et nous vous en expédierons un mille à titre d'essai.

Sherbrooke Cigar Co. = = Sherbrooke, Que.

MAISON
FONDÉE EN 1827

SCOTCH WHISKY DE ROBERTSON

LA MARQUE
La plus ANCIENNE



SEULS AGENTS POUR LE CANADA:

JOHN ROBERTSON & SON, Ltd., - Distillateurs à Dundee, Ecosse

BUREAUX AU CANADA:

MONTREAL, 41 rue des Communes
(Bureau Principal)
WINNIPEG, 315 Avenue William
VANCOUVER, coin des rues Richard et Hastings

SEULS AGENCES:

MOET ET CHANDON, Champagnes
J. H. DENIS MOUNIÉ, Cognac
D. GONI FEUERHEERD & Co., Sherries
D. MATT FEUERHEERD & Co., Vins de Port

Gerant Général: HENRY O. WOOTTEN

Gérant à Montréal: GEO. W. DOW

Secrétaire: JAMES SOUTAR



LIQUEURS ET TABACS—Revue Mensuelle publiée par la Compagnie de Publications Commerciales (The Trades, Publishing Co'y), 25 rue Saint Gabriel, Montréal, Téléphone Main 2547, Boîte de Poste 917. Abonnement : dans tout le Canada et aux Etats-Unis \$1.00, strictement payable d'avance, France et Union Postale, 7.50 francs. L'abonnement est considéré comme renouvelé, à moins d'avis contraire donné au moins 15 jours avant l'expiration. Il ne cessera que sur **un avis par écrit**, adressé au **bureau même** du journal. Il n'est pas donné suite à un ordre de discontinuer tant que les arrérages et l'année en cours ne sont pas payés.

Adresser toute communication simplement comme suit : **LIQUEURS ET TABACS, MONTREAL, Canada.**

Organe officiel de l'Association des Commerçants Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Montréal.

Official organ of the Licensed Victuallers' Association of the City of Montreal.

VOL. VII

MONTREAL, JANVIER 1908

No 1

ASSEMBLEE
GENERALE
ANNUELLE

DE

L'Association des
COMMERÇANTS LICENCIÉS

de Vins et de Liqueurs

De la Cité de Montréal,

JEUDI

2 JANVIER 1908

A 3 hrs p.m. très précises.

— AU —

Monument National

GENERAL
ANNUAL
MEETING

— OF THE —

LICENSED VICTUALLERS'
ASSOCIATION

OF MONTREAL,

THURSDAY

2nd of January, 1908,

At 3 p. m. sharp.

— IN THE —

Monument National

Association des Com-
merçants Licenciés
de Vins et de Li-
queurs de la Cité
de Montréal : : :

Incorporée en Juin 1884.

VICTOR LEMAY
Président.
L. A. LAPOINTE,
Secrétaire.

DIRECTEURS:
H. A. DANSEREAU,
NAZAIRE GAUTHIER,
JOS. BARITEAU,
NAP. TREMBLAY,
A. J. AYOTTE,
EUG. MASSE,

ANDREW J. DAWES.
LAWRENCE A. WILSON
E. L. ETHIER, A. BLONDIN.

Prés. Hon.



JAS. MCCARREY
Vice-Prés.

VICTOR BOUGIE
Trésorier.

AVISEURS:

Maire H. A. ETERS,
M. MARTIN, M. P.
Ech. C. ROBILLARD,
MM. THOS. KINSELLA,
H. LAPORTE,
Ex-Maire
J. M. WILSON,
J. M. FORTIER,

Licensed Victuallers'
Association of
Montreal: : : :

Incorporated June, 1884.

Aviser Légal: M. J. L. PERRON,
Auditeurs: F. A. CHAGNON et DAN. DAIGNEAULT.

TELEPHONES: { Bell Main 4187,
Des Marchands 621

Bureau: 66 Rue St-Jacques.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE

Montréal, 30 décembre 1907.

Monsieur,—L'Assemblée Générale Annuelle des Membres de l'Association aura lieu jeudi, le 2 janvier 1908 à 3 heures p.m. très précises, au Monument National, No. 218 rue St-Laurent, Chambre No. 11.

Vous êtes respectueusement prié d'y assister.

Par ordre,

LE SECRETAIRE.

GENERAL ANNUAL MEETING

Montreal, December 30th, 1907.

Sir,—The General Annual Meeting of the Association will be held on Thursday, the 2nd of January, 1908 at 3 p.m. sharp, in the "Monument National," No. 218 St. Lawrence Street, Room No. 11.

You are respectfully requested to attend,

By order,

THE SECRETARY.

BULLETIN DE NOMINATION, 4 DECEMBRE 1907

Les messieurs suivants ont été mis en nomination pour les charges à remplir dans l'Association, durant l'exercice de 1908 :

OFFICIERS

Président : M. James McCarrey, élu. Vice-Président : M. Naz. Gauthier, élu. Secrétaire : M. L.-A. Lapointe, réélu. Trésorier : M. Victor Bougie, réélu.

Directeurs : MM. J.-A. Tanguay, Eug. Masse, A.-J. Ayotte, Nap. Tremblay, Ernest Trudeau, Arthur Bonneau, H.-A. Dansereau et Arthur Hinton. Parmi ces noms vous devez élire six directeurs.

Aviseurs légaux : MM. H.-A. Ekers, M. Martin, H. Laporte, C. Robillard, J.-M. Wilson, Thos. Kinsella et J.-M. Fortier.

Veuillez remarquer que, immédiatement après que les affaires de routine auront été expédiées, la votation commencera pour l'élection des directeurs et elle se continuera jusqu'à 4 heures p.m. Après cette heure, aucun vote ne sera reçu.

Dans le cas de maisons d'affaires, compagnies, sociétés sous raison sociale, inscrites sur le rôle des membres de l'Association, un seul des associés *bona fide* pourra voter à cette élection.

Le Secrétaire livrera un bulletin de votation à chaque membre qualifié désirant voter.

Les membres arriérés sont respectueusement informés que le temps pour payer leur contribution annuelle, afin de se mettre en règle, pour voter à cette élection, expire le 1er janvier 1908, la veille de l'assemblée annuelle.

Pour voter il vous sera fourni, le jour de l'assemblée, un bulletin de votation. Votre choix étant fait, vous ferez une X vis-à-vis les candidats pour lesquels vous voulez voter.

J'ai l'honneur d'être, Monsieur,

Votre obéissant serviteur,

L.-A. LAPOINTE,
Sec. Assn C. L. V. et L. C. de M.

NOMINATION PAPER, DECEMBER 4th 1907

The following Gentlemen have been placed in nomination for office for the year 1908.

OFFICERS

President : Mr. James McCarrey, elected. Vice-President : Mr. Naz. Gauthier, elected. Secretary : Mr. L. A. Lapointe, reelected, Treasurer : Mr. Victor Bougie, reelected.

Directors : Messrs. J. A. Tanguay, Eug. Masse, A. J. Ayotte, Nap. Tremblay, Ernest Trudeau, Arthur Bonneau, H. A. Dansereau and Arthur Hinton. Six of whom are to be elected Directors.

Advisors elected : Messrs. H. A. Ekers, M. Martin, H. Laporte, C. Robillard, J. M. Wilson, Thos. Kinsella and J. M. Fortier.

You will please take notice that immediately after routine business has been disposed of, voting for the directors commences and the poll will be kept open until 4 o'clock p. m.; after that hour no vote can be registered.

In the matter of companies or firms on the roll of membership, only one *bona fide* member of said companies or firms will be allowed to vote.

The Secretary will hand the voting ballots to all qualified members desiring to vote.

Members in arrears are respectfully informed that the time for paying annual dues, in order to be qualified to vote at this election, expires on January, the 1st 1908, the day before the annual meeting.

On the day of meeting you will be handed a ballot paper. Your choice of candidates will be indicated by the placing of a X opposite the names of those for whom you vote.

I have the honor to be, Sir,

Your obedient servant,

L. A. LAPOINTE,
Secretary, L. V. Ass'n of M.

Incomparable!



DEWAR'S WHISKY

30 DECEMBRE 1907.

DECEMBER 30th., 1907.

AUX MEMBRES

Messieurs,—J'ai l'honneur de vous informer que, jusqu'à cette date, les membres affiliés et les maisons d'affaires suivantes sont en règle avec l'Association pour l'année 1907, à savoir :

Brasseurs — Brewers

- MM. Dawes & Co.
- " Wm. Dow & Co.
- " J. H. & R. Molson, Bros.
- " Canadian Breweries, Ltd.
- " Montreal Brewing Co.
- " G. Reinhardt & Sons.
- " Reinhardt & Co.

Agents de Brasseries—Brewery Agents.

- MM. J. W. Moffat, (Labatt's).
- " F. Paquette.
- " Geo. Sorgius.
- " J. G. Vinet.

Eaux Minérales Naturelles.

- MM. Radnor Water Co.

Mfrs d'Eaux Gazeuses — Aerated Water Mfrs.

- MM. C. Robillard & Cie.
- " T. E. Truesdell (Chs. Gurd & Co.)
- " J. Christin & Cie.
- " Jos. Lecompte
- " Robert Millar
- " Robert Allan
- " J. E. Rowan.
- " Goulet & Frère.

Vins et Liqueurs—Wines and Liquors

- MM. Lawrence A. Wilson Co. Limited.
- " F. X. St. Charles & Cie.
- " Jodoin, Maloney & Lawrence, Ltd.
- " F. Arpin & Cie, Marieville
- " Meagher Bros. & Co.
- " D. Masson & Cie.
- " J. M. Douglas & Co, (a'ts, John Dewar & Sons, Ltd.)
- " Boivin, Wilson & Cie.
- " Hudon, Hébert & Cie, Ltée.
- " Laporte, Martin & Cie, Ltée.
- " L. Chaput, Fils & Cie.
- " Wm. Farrell, Ltd.
- " N. Quintal & Fils.
- " Gillespies & Co., (Agt., E. W. Parker.)
- " H. O. Wootten, Mgr (J. Robertson & Son, Ltd.)
- " L. P. Pelletier, succ. Mathieu & Frère.
- " A. E. Mallette & Cie.

Distillateur — Distiller

- M. H. Corby, Belleville, Ont.

AVIS

Chaque mois vous serez avisés des maisons d'affaires additionnelles qui se seront mises en règle avec l'Association.

Les Membres Licenciés (Hôteliers et Restaurateurs) sont priés d'exiger de leurs fournisseurs les certificats d'affiliation, émis par l'Association, afin qu'ils se qualifient s'ils ne l'ont pas fait déjà.

A moins de circonstances absolues, les Membres Licenciés, dans tous les cas, ne devraient acheter que de ceux du Commerce qui sont membres en règle avec l'Association.

LE PAIEMENT DES CONTRIBUTIONS EST EXIGÉ

J'ai reçu instruction du Bureau de Direction d'exiger le paiement des contributions de 1907 et des arrérages dûs à l'Association. En conséquence, ceux qui n'ont pas encore payé sont priés d'en faire parvenir le montant au Secrétaire aussitôt que possible.

J'ai l'honneur d'être, Messieurs,

Votre obéissant serviteur,

L. A. LAPOINTE,

Secrétaire.

TO MEMBERS

Sirs,—I have the honor to inform you that up to date the following Business Firms and affiliated members are in good standing with the Association for the year 1907, viz :

Extraits de Bœuf, etc.—Beef Extracts, etc.

- MM. Bovril Limited—Fluid Beef.
- " Colonial Fluid Beef.

Embouteilleurs—Bottlers

- MM. John Bishop.
- " Thos. Kinsella.

Comptables—Accountants

- MM. Alex. Desmarteau.
- " F. X. Bilodeau.

Fabricants de Cigares—Cigar Manufacturers

- MM. Médéric Martin.
- " W. R. Webster & Co. (Sherbrooke).
- " L. O. Grothé & Cie.
- " S. Davis & Sons.
- " P. Chaput, (La Champagrie).
- " V. Forest.
- " J. M. Fortier
- " H. Simon & Sons.
- " Armand Larue.
- " E. N. Cusson & Cie.
- " Harris, Harkness & Co.
- " Z. Davis.
- " Poirier & Frères.
- " Ed. Youngheart & Co.
- " The Tuckett Cigar Co.

Divers — Miscellaneous

- MM. Chs. C. DeLorimier, fleuriste.
- " Edouard Biron, Notaire Public.
- " Otto Zepf, Mch. de Bouchons.
- " Cousineau, Raymond & Hall, Agts. d'Imm.
- " A. P. Pigeon, Imprimeur.
- " Alfred Richard, Maître Boucher.
- " Thos. Burdett, Pompes à Bière, etc.
- " C. E. Thibault, Ent. Plombier.
- " E. Lafond, Fleuriste.
- " R. L. Montbriand, Architecte.
- " H. Bourgie, Entrepreneur Pompes Funèbres.
- " Adolphe Lemay, " " "
- " H. C. Grégoire, Verreries.

Marchands—Merchants

- MM. Siméon Beaudin, Valleyfield.
- " H. H. Guay, Victoriaville.
- " J. O. Girard, Fraserville.
- " L. Bécigneul, Lac Mégantic.
- " P. Simard, St-Jérôme.
- " Max. Desilets, Grand Mère.

NOTICE

Each month you will be notified of the additional Business Houses which will be in good standing with the Association.

The Licensed Members (Hotel and Restaurant keepers) are requested to ask from their furnishers, certificates of affiliation, issued by the Association, so that they may qualify themselves if they have not done so already.

Unless circumstances absolutely prevent it, License Holders, in all cases, should only purchase from those in the Trade who are Members in good standing with the Association.

FEES ARE NOW DUE

I have received instruction from the Board of directors to collect the fees of 1907 and arrears due to the Association. Consequently those who have not yet paid are requested to send in the amount to the Secretary, as soon as possible.

I have the honor to be, Sir,

Yours truly,

L. A. LAPOINTE,

Secretary.

JOHN HOPE & CO., MONTREAL.

Seuls Agents au Canada de :

MM. John de Kuyper & Son.....	ROTTERDAM.....	<i>Gin de Hollande</i>
“ Martell & Co.....	COGNAC.....	<i>Cognacs.</i>
“ Jules Robin & Co.....	“	<i>Cognacs.</i>
“ Cockburn, Smithes & Co.....	OPORTO.....	<i>Vins de Port.</i>
M. M. Misa.....	XERES DE LA FRONTERA.....	<i>Sherries.</i>
“ S. Darthez.....	REUS (TARRAGONE).....	<i>Ports Tarragone.</i>
MM. Barton & Guestier.....	BORDEAUX.....	<i>Clarets, Sauternes et Huile d'Olive.</i>
“ Rodel & Fils Freres	“	<i>Sardines, Pois et Conserves.</i>
“ Deinhard & Co.....	COBLENZ.....	<i>Hocks et Moselles.</i>
“ C. Marey & Liger-Belair.....	NUITS.....	<i>Bourgognes.</i>
“ E. & J. Burke, Limited.....	DUBLIN & LIVERPOOL.....	<i>Guinness's Stout, Bass's Ale, Whiskies Irlandais et Rhum de la Jamaïque.</i>
“ C. G. Hibbert & Co.....	LONDRES.....	<i>Bass's Ale.</i>
“ Bulloch, Lade & Co., Limited.	GLASGOW.....	<i>Whiskies Ecossais.</i>
“ Cantrell & Cochrane, Limited.....	BELFAST ET DUBLIN.....	<i>Ginger Alc, Club Soda, etc.</i>
“ Field, Son & Co.....	LONDRES.....	<i>Sloe Gin, Orange Bitters, Rhum de la Jamaïque.</i>
Booth & Co's. (LONDRES).....		<i>Old Tom et Dry Gin.</i>

A tous nos Lecteurs

*Nous présentons nos Souhaits de Bonheur
et de Prospérité pour l'année 1908.*

"Liqueurs et Tabacs."

**ASSOCIATION DES COMMERCANTS
LICENCIÉS EN VINS ET LIQUEURS
DE LA CITE DE MONTREAL.**

A une assemblée générale mensuelle, tenue le 4 décembre 1907, au Monument National, sous la présidence du président de l'Association, M. Victor Lemay,

Etaient présents: MM. Jas. McCarrey, Victor Bougie, A. J. Ayotte, E. Masse, Naz. Gauthier, Nap. Tremblay, Jos. Bariteau, W. Courville, Jos. Taillon, Jos. Laporte, Rich. Henri, J. A. Aumais, Ernest Trudeau, Jos. Lamarche, Jules Durand, Paul Bergevin, A. Bonneau, Théophile Goulet, Jos. Boyer, J. Lareau, C. Gauthier, F.-X. Brazeau, Henri Girard, J.-B. Pélouquin, John Mulcaby, P. McGoogan, Wm. Dépatie, Adélar Baillargeon, Alf. N. Monast, Louis St-Germain, Jules Colas, J. B. Gingras, H. Villeneuve, H. Boishriand, N. Pouliot, C. Labelle, U. Crépeau, Jos. Roch, J. E. Beaudoin, Alfred Mercure, Jos. Simard, Z. St-Jean, Camille Thouin, Georges Payette, M. Lamontagne, Henri Allard, F. B. Moineau, E. Ménard, M. St-Denis, Arthur Hétu, le secrétaire et un grand nombre d'autres.

Les minutes de la dernière assemblée ainsi que le rapport du trésorier sont lus et adoptés.

Le secrétaire donne lecture du rapport de l'assemblée spéciale Re question de l'augmentation du prix de certaines boissons au verre.

Sur proposition de M. Jas. McCarrey, secondée par M. Nap. Tremblay, ce rapport concluant à l'inopportunité de la question, est adopté.

Le secrétaire soumet les nominations pour les charges des officiers pour l'année 1908, comme suit:

Proposé par M. Victor Bougie, secondé par M. J. A. A. Ayotte:

"Que M. Jas. McCarrey soit mis en nomination pour la charge de président pour l'année 1908".

Aucun autre candidat à la présidence n'étant mis en nomination, M. Jas. McCarrey est déclaré élu président pour 1908.

Proposé par M. J. A. A. Ayotte, secondé par M. E. Masse:

"Que M. Naz. Gauthier soit mis en nomination pour la charge de vice-président pour l'année 1908".

Aucun autre candidat à la vice-présidence n'étant mis en nomination, M. Naz. Gauthier est déclaré élu vice-président pour l'année 1908.

Proposé par M. Victor Lemay, secondé par M. Jas. McCarrey:

"Que M. L. A. Lapointe soit mis en nomination pour la charge de secrétaire pour l'année 1908".

Aucun autre candidat n'étant mis en nomination, M. L. A. Lapointe est déclaré élu secrétaire pour l'année 1908.

Proposé par M. Naz. Gauthier, secondé par M. E. Masse:

"Que M. Victor Bougie soit mis en nomination pour la charge de trésorier pour l'année 1908".

Aucun autre candidat n'étant mis en nomination, M. V. Bougie est déclaré élu trésorier pour l'année 1908.

Proposé par M. Jos. Lamarche, secondé par M. Naz. Gauthier:

"Que M. E. Masse soit mis en nomination pour la charge de directeur pour l'année 1908".

Proposé par M. Victor Bougie, secondé par M. T. Goulet:

"Que M. J. A. A. Ayotte soit mis en nomination pour la charge de directeur pour l'année 1908".

Proposé par M. Victor Lemay, secondé par M. J. A. A. Ayotte:

"Que M. J. A. Tanguay soit mis en nomination pour la charge de directeur pour l'année 1908".

Proposé par M. Jas. McCarrey, secondé par M. Jos. Bariteau:

"Que M. Nap. Tremblay soit mis en nomination pour la charge de directeur pour l'année 1908".

Proposé par M. Jules Durand, secondé par M. C. Gauthier:

"Que M. Ernest Trudeau soit mis en nomination pour la charge de directeur pour l'année 1908".

Proposé par M. Jos. Bariteau, secondé par M. Nap. Tremblay:

"Que M. Arthur Bonneau soit mis en nomination pour la charge de directeur pour l'année 1908".

Proposé par M. Nap. Tremblay, secondé par M. Jos. Bariteau:

"Que M. H. A. Dansereau soit mis en nomination pour la charge de directeur pour l'année 1908".

Proposé par M. A. N. Monast, secondé par M. H. Villeneuve:

"Que M. Arthur Hinton soit mis en nomination pour la charge de directeur pour l'année 1908".

Il y aura par conséquent ballottage à l'assemblée annuelle pour la charge de six directeurs.

Préposé par M. Victor Lemay, secondé par M. L. A. Lapointe:

"Que messieurs H. A. Ekers, M. Martin, C. Robillard, Thos. Kinsella, H. Laporte, J. M. Wilson, J. M. Fortier, soient mis en nomination pour les charges d'aviseurs pour l'exercice de l'année 1908".

Ces messieurs sont déclarés élus aviseurs pour l'année 1908.

Après les remerciements d'usage de la part des officiers élus, l'assemblée s'ajourne.

**ASSEMBLÉES DU BUREAU DE
DIRECTION**

Assemblée du 3 décembre 1907.

A une assemblée du bureau de direction, tenue le 3 décembre, sous la présidence de M. Victor Lemay.

Téléphone Main 844

OTTO ZEPF, Gérant-Directeur

FREYSENG CORK CO., LIMITED

Manufacturiers et Importateurs de

BOUCHONS

COUPÉS À LA MACHINE

COUPÉS À LA MAIN

Aussi de Fournitures pour Embouteilleurs,
 Machines à Boucher, à Capsuler, Machines Crown,
 Capsules à Bouteilles, Paniers à Bouteilles, Cire à
 Cacheter, Etain en feuilles, Unies et de Couleur.
 Ceintures de Sauvetage, Paillons.

655-661 RUE ST-PAUL,

MONTREAL

BISQUIT

"Old Liqueur"

(20 ANS D'AGE)

— ET —

"Une Etoile"

BRANDY DE PUR RAISIN

Méfiez-vous des Substitutions.

Exportés par

Bisquit, Dubouché & Co.,

JARNAC — COGNAC

ETABLIS EN 1819.

SEULS AGENTS POUR LE CANADA.

WALTER R. WONHAM & SONS,

MONTREAL.



Etaient présents: MM. Jas. McCarrey, V. Bougie, E. Masse, Nap. Tremblay, Jos Bariteau, Naz. Gauthier, J. A. A. Ayotte, et le secrétaire.

Les minutes de la dernière assemblée sont lues et approuvées.

Le rapport mensuel du trésorier est soumis et adopté.

Les correspondances suivantes sont lues et soumises:

De MM. C. Lévesque & Fils, Ste-Flavie station; T. Hébert, St. Chrysostôme; Philippe Lord, Shawinigan Falls; C. Laplante, Ile aux Noix; Jos. Daigneault, Ste-Angèle de Monnoir; Julien Bourassa, Valleyfield; Aug. Bessette, Richelieu; H. Boucher, Iberville; The Tuckett Cigar Co., Hamilton, Ont.; John Harris, Shefford; Bovril, Ltd., Montréal; Gédéon Perreault, Victoriaville; H. Guilmette, Berthier; J. E. Feuillesteau, Québec: Re Contributions.

De MM. H. Messier, St-Hyacinthe; M. A. Guillerie, St-Hyacinthe; T. Patenaude, Valleyfield; Martial Therroux, Mitchell Station; H. Bernier, Victoriaville; Jos. Bordeleau, Joliette; A. Ritchot, Ville St-Louis; Jac. Turcotte, St-Hyacinthe; J. A. Fournier, St-Hughes; Reinhardt & Co, Montréal; et L. Bécigneul, Mégantic: Re démission.

De M. A. Rippé: Re règlements.

De MM. John Robertson & Sons: Re membres.

Il est résolu de supprimer la Contribution de 1905 et 1906 à M. Nap. Mercier et celle de 1906 et 1907 à M. Jac. Turcotte.

Il est résolu de substituer le nom de M. O. Lajeunesse à celui de O. Lajeunesse & Frère comme membre.

Il est résolu de réitérer les instructions déjà données au secrétaire de faire opposition devant les commissaires à toute demande de nouvelle licence.

Soumise et lue une lettre de la part de M. A. L. de Martigny offrant de publier un livre contenant l'histoire de l'Association depuis sa fondation avec les portraits de ses fondateurs et de ses officiers actuels à certaines conditions.

Après délibération sur cette question, il est résolu de concourir dans cette offre laissant au président et au secrétaire le soin d'en arrêter tous les détails.

Après l'adoption de plusieurs comptes, l'assemblée s'ajourne.

* * *

Assemblée du 23 décembre 1907.

A une assemblée du bureau de direction, tenue le 23 décembre 1907, sous la présidence de M. Victor Lemay,

Etaient présents: MM. Jas. McCarrey, Victor Bougie, Naz. Gauthier, Jos. Bariteau, Eug. Masse, A. J. Ayotte et le secrétaire.

Les minutes de la dernière assemblée furent lues et approuvées.

Les correspondances suivantes furent lues et soumises:

De MM. L. N. D. Houde, Nicolet; Tépiphore Vernier, Coteau Station; Archer, Perron & Taschereau, Cité; J. N. Robinson, Knowlton; David Pelletier, Chambly Bassin; J. M. Spénard, Trois-Rivières; J. H. Martin, St-Jean; J. C. Rousseau, Trois-Rivières; L. P. Hamel, Trois-Rivières; Emile Gagnon, Rivière du Loup; Jos. Benoit, St-Jean; J. A. Duplessis et Cie, Trois-Rivières; P. A. H. Loiseau, Chambly Canton; Louis Lenghan, Rimouski; Isaie Damphousse, Grand-Mère; D. Déguire, Valleyfield; Alp. Barrette, Laprairie; J. A. Carrignan, Grand-Mère, Re Contributions.

De "Liqueurs et Tabacs", Re: Nouvelles adresses des membres.

Proposé par M. Victor Bougie, secondé par M. Naz. Gauthier, que les personnes suivantes soient admises membres de l'Association:

MM. Alfred Lévy, hôtelier, 201 Seigneurs; H. Lehrer, hôtelier, 627 Notre-Dame Ouest; M. Klein, hôtelier, 1151 Notre-Dame Ouest; J. T. Fontaine, hôtelier, 231 Ste-Emélie; Emile Larose, hôtelier, 470 Ste-Catherine Est; J. Laviolette, hôtelier, 2709 Notre-Dame Ouest; P. J. Roy, hôtelier, 1022 Ste-Catherine Est; Fred. Leclair, hôtelier, 503 Lagauchetière Est; C. B. Lafond, hôtelier, 706 Ste-Catherine Est; Champoux & Villeneuve, hôteliers, 801 Ste-Catherine Est; Edm. Latour, hôtelier, Ville St-Paul.—Adopté.

Résolu de placer le nom du notaire Edouard Biron sur "l'entête de lettres" de l'Association.

Résolu, unanimement, d'endosser la candidature de M. l'échevin Payette à la Mairie de Montréal.

Plusieurs comptes sont adoptés et l'assemblée s'ajourne.

NOUVEAUX ELUS DE LA DOMINION COMMERCIAL TRAVELLERS' ASSOCIATION

M. W. J. Egan, qui vient d'être élu aux fonctions importantes de président de la Dominion Commercial Travellers' Association, est natif de Québec. Il est venu tout jeune encore à Montréal, il fit ses études à l'école Montcalm, ainsi qu'à l'Académie Ste. Brigitte.

Il débuta, dans la vie commerciale active, dans la mercerie et les habillements pour hommes, branche qu'il quitta pour entrer dans le commerce de gros. Il passa successivement chez MM. Hodgson, Sumner & Co., Gault Bros., W. R. Brock Co., Ltd., et, depuis quelques mois, il est le représentant pour l'Ouest de l'Ontario de Arthur & Co., Ltd., de Glasgow, Ecosse.

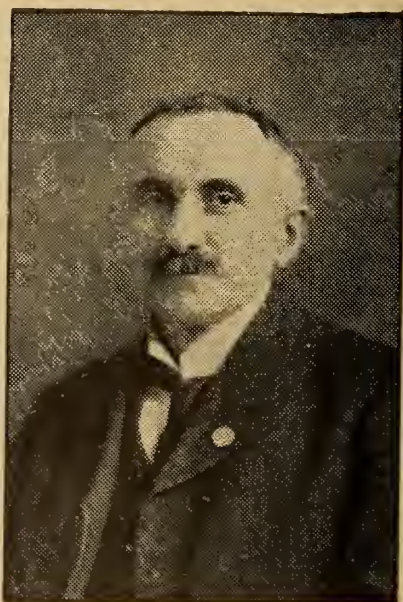
M. Egan est l'un des voyageurs de commerce les plus connus et les plus considérés du Dominion, il fait partie de l'As-

sociation depuis quatorze ans et s'est toujours activement occupé de l'avancement de cette association. Il a été membre du bureau de direction pendant plusieurs années. En 1905, il avait été élu vice-président par acclamation.



M. W. J. Egan,
Président de l'Association des Voyageurs de Commerce du Dominion.

En dehors de ses occupations, M. Egan se livre aux sports athlétiques et à l'équitation. Il s'exprime également bien dans les deux langues, française et an-



M. S. J. Mathewson,
Vice-président de l'Association des Voyageurs de Commerce du Dominion.

glaise, il a le don de la parole dont il se sert d'une façon agréable.

M. Samuel J. Mathewson, de la maison d'épicerie en gros Mathewson's Sons, qui vient d'être élu vice-président de l'Association des Voyageurs de Commerce du



PAR DECISION ROYALE

“CANADIAN CLUB”
WHISKY.

“IMPERIAL”
WHISKY.

DISTILLÉS ET EMBOUTEILLÉS PAR
HIRAM WALKER & SONS, LIMITED.
WALKERVILLE, ONTARIO, CANADA.

ENTREPOTS :
LONDON, NEW-YORK, CHICAGO,
VILLE DE MEXICO,
VICTORIA, B. C.

AGENTS : WALTER R. WONHAM & SONS
6 RUE ST-SACRAMENT, MONTREAL.

Dominion, est né à Montréal en 1861. Il est entré en 1876 dans la maison J. A. Mathewson & Co., alors dirigée par son père, et est devenu en 1884 associé de cette maison, qui, par la suite, a changé sa raison sociale en celle de Mathewson's Sons.

M. Mathewson est membre de l'Association depuis 26 ans. Il a voyagé pendant de nombreuses années dans la Province de Québec et dans la partie Est de l'Ontario.

M. Mathewson fait partie du Board of Trade depuis de longues années.

BANQUET DES VOYAGEURS DE COMMERCE

Le trente-troisième banquet annuel de l'Association des Voyageurs de Commerce du Dominion a eu lieu au Windsor Hotel, le 23 décembre, sous la présidence de M. W. J. Egan. Il y avait environ trois cents convives. Le banquet a été un grand succès. La note dominante des discours prononcés à cette occasion est qu'il n'y a pas lieu de s'alarmer au sujet de la période assez difficile que nous traversons actuellement. Tous les orateurs qui ont fait allusion à cet état de choses s'accordent à dire que la gravité de la crise financière avait été exagérée et ils ont recommandé l'optimisme et la confiance.

A la table d'honneur on voyait: l'hon. Sydney Fisher, M. R. L. Borden, J. S. N. Dougall, l'hon. P. E. Leblanc, l'hon. W. A. Weir, T. L. Paton, l'échevin Clearihue, John Paterson, George Caverhill, R. C. Wilkins, major J. T. McBride, Rév. Hugh Pedley, Charles Gurd, T. S. Côté, C. H. Catelli, E. D. Marceau, l'hon. J. D. Rolland, Thos. Henry, David Lefebvre.

Assis aux différentes autres tables, nous avons remarqué: MM. Armand Chaput, de la maison L. Chaput, Fils et Cie; Henri Jonas, F. X. D. de Grandpré, gérant de MM. Debenhams Ltd.; J. R. Douglas, A. G. Gardner; J. L. Gardner, de la maison J. M. Douglas & Co.; A. T. Hodge, de MM. Chase & Sanborn; J. F. Seward, gérant au Canada de Bovril Ltd; Odilon Létourneau, de MM. A. McDougall & Co.; J. O. Authier et E. Durette, de MM. Liddell, L'Espérance et Cie; C. P. Perreault, N. P.; J. O. Laporte, de la Eastern Cigar Co., Ltd.; Louis Decelles, de MM. D. McCall Co, Ltd.; le Dr Boisvert, de St-Jean, P. Q.; J. Alphonse Racine, de MM. A. Racine & Co.; N. Cummings, R. Booth; Capt. Bourassa, de la W. R. Brock Co., Ltd.; Sam. Carsley, de la Ozo Co.; F. D. Hughes, ex-président de l'Association, de F. Hughes & Co.; J. M. Malherbe, Raoul Mathieu, Lt. Col. J. P. A. des Trois-Maisons, J. J. Cusack, Al. McKercher, de MM. J. M. Orkin & Co., etc., etc.

Le premier discours prononcé fut celui

de M. W. J. Egan, le nouveau président élu, qui souhaita en termes choisis la bienvenue aux invités et remercia l'Association de l'avoir appelé à de si hautes fonctions. M. Egan rend compte de la prospérité de l'Association qui compte maintenant plus de 6,000 membres.

Après la santé du roi, la première portée au programme, M. S. J. Mathewson, vice-président de l'Association porta le toast du Parlement du Canada.

L'hon. Sydney Fisher, invité à répondre à cette santé, dit que le Parlement Fédéral est en bonne santé et en état de faire son devoir. Il est encore plus fort qu'hier, car trois nouveaux députés, MM. Major, Caron et McLean, sont maintenant là pour prêter main-forte au gouvernement. L'orateur est heureux de prendre la parole à cette réunion, car il peut parler de la prospérité du Canada et les voyageurs de commerce sont des gens capables de l'apprécier. Nous avons eu une légère dépression commerciale, il est vrai, mais si nous comparons la situation au Canada, avec le formidable ébranlement et les catastrophes que nous avons vus aux Etats-Unis, nous avons tout lieu d'être fiers de notre pays. Le Canada a fait face aux difficultés, aucune de nos banques n'a fermé ses portes. Il ne manque pas d'argent dans ce pays.

La prospérité d'un pays s'affirme par son commerce avec l'étranger. En 1870, le commerce du Canada avec l'étranger était de \$122,000,000, et en 1900 il était de \$336,000,000. Cinq ans plus tard, en 1906, il était de \$519,000,000.

L'actif de nos banques est une autre preuve de la prospérité d'un peuple. En 1900, l'actif total de nos banques était de \$460,000,000. Cinq ans plus tard, il était de \$878,000,000 et l'an dernier, de \$970,000,000, une augmentation de soixante-dix millions en un an.

Les manufactures prouvent aussi que le pays est prospère. En 1900, les manufactures canadiennes, employant cinq ouvriers ou plus, avaient un capital de \$447,000,000. En 1905 ce capital était de \$834,000,000 ou près du double.

Une autre preuve encore de la prospérité du Canada est l'immigration des citoyens américains dans l'Ouest canadien. L'hon. M. Fisher termine en disant que le vingtième siècle est le siècle du Canada.

M. R. L. Borden regut une belle ovation lorsqu'il se leva pour répondre à la même santé. Après avoir remercié le public de son chaleureux accueil, l'orateur est heureux de dire que si le parti ministériel a été renforcé de trois membres, son propre parti a de son côté fait une nouvelle acquisition dans la Nouvelle-Ecosse. Le parlement, à vrai dire, n'est pas encore composé comme il voudrait, mais il espère qu'il le sera avant longtemps.

L'orateur parle ensuite de la tournée électorale qu'il a faite dans l'Ouest alors qu'il a parcouru 12,500 milles et adressé la parole à cent mille personnes. Il a trouvé dans cette région des gens énergiques et optimistes. Le parlement, dit M. Borden, a besoin d'hommes d'affaires, d'hommes comme les voyageurs de commerce, connaissant le pays et ses ressources.

M. Borden dit ensuite que tout citoyen de ce pays devrait comprendre la responsabilité qui lui incombe et s'efforcer d'améliorer le gouvernement du pays.

L'hon. W. A. Weir répondit à la santé de la Législature de Québec, proposée par M. Max Murdock. Il traite longuement du projet de loi suggéré dernièrement et consistant à interdire ou du moins à taxer l'exportation de la pulpe de bois. Une telle loi diminuerait considérablement les revenus de la province, et le gouvernement du Dominion s'il adoptait une telle mesure devrait accorder une compensation au trésor provincial. Cette loi serait aussi préjudiciable au colon, qui a besoin de vendre du bois en attendant que ses récoltes le fassent vivre.

L'orateur parle aussi de l'éducation, et recommande en terminant d'établir de meilleures routes dans la province.

L'hon. M. Leblanc répond aussi à la santé de la Législature de Québec. Il espère qu'avec l'aide des voyageurs de commerce, nous pourrions faire passer des lois qui permettraient aux colons de faire instruire leurs enfants, afin qu'ils puissent un jour développer nos pouvoirs d'eau, exploiter nos forêts, notre sol, pour l'avantage et la prospérité de notre province.

Les autres orateurs de la soirée furent John Paterson qui proposa la santé de la ville de Montréal, et l'échevin Clearihue qui y répondit; le major John T. McBride, qui porta le toast à l'industrie et au commerce, et M. M. Geo. Caverhill, du Board of Trade, C. H. Catelli, de la Chambre de Commerce, l'hon. J. D. Rolland, de l'Association des Manufacturiers, qui y répondirent; M. Ed. Duquette qui proposa la santé de nos lignes de transport, et MM. Wm. Stitt, George Ham du Pacifique Canadien et Thos. Henry de la Cie de Navigation Richelieu, qui y répondirent.

L'hon. Rolland recommande d'acheter des produits canadiens, des titres canadiens. Il déplore le fait que la spéculation sur les valeurs américaines ait envoyé \$16,000,000 aux Etats-Unis. Nous achetons plus que nous n'exportons, ce qui ne devrait pas être.

* * *

Selon son habitude l'American Tobacco a eu la gracieuse idée de faire placer près du couvert de chaque convive, un paquet des excellentes cigarettes Murad.

Distillé au Canada



NOS SPÉCIALITÉS DE GIN

LE

Gin Croix Rouge



LE PLUS POPULAIRE, CELUI QUI
S'ÉCOULE LE MIEUX, PARCE QUE
SON AGE ET SA PURETÉ SONT
GARANTIS PAR LE TIMBRE DU
GOUVERNEMENT.

Distillé au Canada



CLUB OLD TOM GIN

.....ET.....

COLONIAL LONDON DRY

SANS RIVAUX POUR LA
CONFECTION DE BREU-
VAGES RAFRAICHIS-
SANTS DE FANTAISIE.

BOIVIN, WILSON & CIE.

MONTREAL.

Distillé au Canada



Au nombre des autres souvenirs, il y avait une boîte de bonbons de MM. Lowney; une boîte de cigares de la Eastern Cigar Co., Ltd. et de la parfumerie de la maison Colgate.

LES BOISSONS ET LE REVENU DE L'INTERIEUR

D'après le rapport publié récemment par le Revenu de l'Intérieur du Canada pour les neuf mois se terminant au 31 mars 1907, et auquel on a ajouté les chiffres concernant le trimestre suivant, afin de permettre des comparaisons, les droits payés sur les boissons alcooliques ont été les suivantes:

	1907	1906
Alcool	\$7,681,415	\$6,795,900
Liqueur de Malt	14,864	10,003
Malt	1,456,979	1,292,443

On remarquera, dit "Wine & Spirit Journal", que les chiffres pour 1907 offrent une augmentation très satisfaisante pour les trois articles, et il ne faut pas oublier qu'en 1906, le total des droits était beaucoup plus fort que dans l'année précédente.

La quantité d'alcool produit pendant les neuf mois a été de 5,061,389 gallons à preuve; relativement à 6,743,244 gallons à preuve, pendant l'année fiscale précédente. La quantité de spiritueux, sortie des entrepôts pour la consommation, pendant la période considérée, s'est élevée à 3,033,439 gallons à preuve, et, au 31 mars, il restait en entrepôt 18,213,551 gallons à preuve. Pendant cette même période, il a été employé, dans les manufactures ayant un entrepôt de douane, 372,047 gallons d'alcool à preuve.

L'exportation du whisky canadien a subi une augmentation satisfaisante, comme on peut le voir par le tableau suivant:

	Gallons preuve.
1902-1903	157,666
1903-1904	180,291
1904-1905	211,525
1905-1906	277,905
1906-1907 (neuf mois)	303,594

Les chiffres concernant les trois mois suivants donnent pour l'année dernière une augmentation très substantielle.

Au 1er juillet 1906, il y avait en entrepôt 32,618,663 livres de malt. Pendant les neuf mois se terminant au 31 mars dernier, il a été manufacturé 79,682,511 livres de malt, il en a été importé 60,176,871 livres pour la consommation, 303,550 livres ont été exportées et 2,422,575 livres livurées à d'autres titres.

Le 31 mars, il en restait 42,128,515 livres en entrepôt.

La quantité d'alcool méthylique manufacturé pendant les neuf mois a été de 73,458,78 gallons à preuve et les ventes de 70,642,33 gallons à preuve. Depuis la dernière année fiscale, le prix de cet al-

cool dénaturé a été réduit de la manière suivante:

Qualité No 1, de \$1.10 à \$0.70 par gallon.
Qualité No 2, de \$1.50 à \$0.80 par gallon.

Le tableau suivant indique la consommation par tête de population au Canada de divers breuvages, pendant les dix dernières années:

	Alcool Gals.	Bière Gals.	Vins Gals.
1898536	3.808	.082
1899661	3.995	.086
1900701	4.364	.085
1901765	4.737	.100
1902796	5.102	.090
1903870	4.712	.096
1904952	4.918	.096
1905869	4.972	.090
1906861	5.255	.091
*1907 (neuf mois)947	5.585	.092

*Calculée sur une base de douze mois.

Pendant ces dix années, le droit par tête de population a augmenté de la manière suivante:

	Alcool	Bière	Vin
1898	\$1.306	\$0.126	\$0.041
1907	1.972	0.249	0.053

On remarquera que l'augmentation de droits la plus digne de remarque est celle portant sur la bière, tandis que, sous le rapport de la quantité, l'alcool et la bière offrent une augmentation matérielle.

A l'exception du vin, les moyennes pour l'alcool et la bière sont les plus fortes enregistrées depuis 1885.

Pendant les neuf mois couverts par le rapport, il y a eu huit saisies de manufactures illicites.

MONTREAL WHOLESALE GROCERS' GUILD

Le Montreal Wholesale Grocers' Guild du Board of Trade a tenu son assemblée générale annuelle le jeudi, 19 décembre, sous la présidence de M. Alex. Orsali, son président.

Le rapport des opérations de l'année a été présenté par le président et accepté à l'unanimité. Il sera publié dans le rapport annuel, qui paraîtra prochainement, du Conseil du Board of Trade.

L'élection des officiers pour l'année 1908 a été comme suit:

Président.—Jos. Ethier;
Vice-président.—A. L. Lockerby;
Trésorier.—N. Gendreau;
Directeurs.—A. J. Corner, Jos. La-
londe, Arthur Robitaille.

M. Alex. Orsali, qui a été membre du Conseil du Board of Trade, a été choisi à l'unanimité pour réélection.

* * *

M. Joseph Ethier, le nouveau président de la Montreal Wholesale Grocers' Guild,

est né en 1867, à Ste-Rose. Il entra de bonne heure au Collège de St-Eustache où il suivit un cours commercial à la fin duquel il entra dans la pratique comme employé dans un magasin général de la même localité.

St-Eustache ne pouvait être un champ assez vaste pour l'activité et la noble ambition d'un jeune homme qui voulait faire sa marque; il comprit que la métropole commerciale offrait plus de ressources à un homme travailleur, énergi-



M. Joseph Ethier

M. Joseph Ethier, de la maison Laporte, Martin et Cie, Ltée, qui vient d'être élu président de l'Association des Epiciers en Gros, connue sous le nom de "Montreal Wholesale Grocers' Guild".

que, ayant le sens des affaires, animé de la volonté de percer, d'arriver dans la carrière qu'il avait choisie.

En 1885, il quitte donc St-Eustache et entre chez M. H. Laporte où il débute comme jeune employé. Cette maison est devenue successivement Laporte, Martin et Cie, puis Laporte, Martin et Cie, Ltée. M. Ethier fut successivement chef de divers départements, puis il fit le voyage pendant neuf ans.

En 1894, il devint l'un des associés de la maison Laporte, Martin et Cie qui, dix ans après, se formait en compagnie limitée, dont M. J. Ethier est le vice-président et le gérant.

M. J. Ethier fait partie depuis 1894 de la Montreal Wholesale Grocers' Guild.

Il est juge de paix du district de Montréal, et, pendant les trois dernières années qui ont précédé l'annexion à Montréal de St-Henri, il a été l'un des échevins les plus en vue et les plus écoutés de cette dernière ville.

LES TRADUCTIONS NUISIBLES

Dans notre pays, la connaissance des deux langues française et anglaise est pour ainsi dire nécessaire à tout commerçant comme à tout industriel.

Les commerçants franco-canadiens ont, sous ce rapport, une avance marquée sur leurs concurrents anglo-cana-

Brandy — Une Etoile

de

HENNESSY

Un Brandy d'une Qualité Exceptionnelle à Bas Prix. C'est un esprit de pur Raisin—avec un bouquet bien développé—et chaque bouteille est garantie avoir 6 ans d'âge. Un splendide Brandy à servir dans les bars. Convenant particulièrement pour "Brandy et Soda."

HIGH WINES ET ALCOOL STANDARD

(E. W. PARKER, MONTREAL)

UN ALCOOL NEUTRE, INCOLORE, CONVENANT
A TOUS LES USAGES, GARANTI PAR LE GOU-
VERNEMENT CANADIEN AVOIR MURI EN EN-
TREPOT PENDANT DEUX ANS

GILLESPIES & CO., - 12, rue St-Sacrement, Montreal

AGENTS VENDEURS.

diens, car non seulement les premiers en très grand nombre parlent couramment, mais écrivent généralement assez bien l'anglais comme le français.

Toutefois, il est juste d'ajouter, que depuis quelques années, un plus grand nombre de commerçants et de manufacturiers de langue anglaise se sont mis à l'étude de la langue française et il est moins rare qu'autrefois de rencontrer des hommes de quelque instruction ne pas parler français.

Les Anglais reconnaissent bien la valeur de la clientèle française et la preuve, c'est qu'aujourd'hui nombre de manufacturiers de langue anglaise publient ou font imprimer aussi bien en français qu'en anglais leurs circulaires, leurs étiquettes, etc.....

Leur intention est excellente, mais les résultats ne sont pas toujours ceux qu'ils attendent et à cela il y a une raison. Les circulaires et les étiquettes, surtout celles qui indiquent le mode d'emploi de la marchandise, sont traduites de l'anglais en français à coup de dictionnaire par des traducteurs qui possèdent sans doute le génie de la langue anglaise mais ignorent bien souvent celui de la langue française et ne connaissent guère la valeur des mots.

De telles traductions sont plus nuisibles qu'utiles, elles ne prêchent pas en faveur de la marchandise. Si elles ont une action sur le consommateur, c'est une action plutôt répulsive qu'attractive. L'idée qui vient naturellement à l'esprit du consommateur est que, si le manufacturier a lésiné afin d'économiser les quelques centins ou les quelques piastres qu'il aurait fallu déboursier pour s'assurer les services d'un bon traducteur, c'est que la qualité de la marchandise ne valait pas ce supplément de dépense.

Du moment que le manufacturier de langue anglaise décide d'annoncer sa marchandise en langue française, il doit prendre même peine, même souci et même soin que ceux qu'il prend pour rédiger en anglais ses circulaires, étiquettes, etc....

L'effet que produit sur la clientèle française une réclame en mauvais français est exactement le même que celui que produit sur la clientèle anglaise une réclame en mauvais anglais. La conclusion est facile à tirer.

DECES DE Mme J. P. WISER

Une dépêche de Prescott, datée du 22 décembre annonce le décès de Mme Wiser, épouse de M. J. P. Wiser, de cette ville, survenue après une courte maladie. Elle laisse son mari, deux fils et une fille. MM. E. F. et Isaac P. Wiser, de la maison J. P. Wiser & Sons, et Mme W. C. Brown, tous de cette ville.

LES PAIEMENTS

Nous avons mainte fois insisté dans ces colonnes sur la régularité que devait apporter le marchand à effectuer ses paiements aux échéances convenues.

Les commerçants en gros sont toujours mieux disposés en faveur de leurs clients qui règlent leurs comptes à l'époque fixée; ils leur accordent plus volontiers crédit et, au besoin, dans les temps d'accalmie, leur donnent tous les délais nécessaires pour s'acquitter de leurs dettes.

Mais un marchand qui ne paie pas à échéance convenue, et ne cherche même pas à faire un règlement avec ses fournisseurs, peut-il espérer le même traitement que le marchand qui, s'il ne peut payer à l'époque fixée, prévient du moins ses fournisseurs et leur propose de leur remettre des billets négociables pour le montant de sa dette?

Quand une facture est échue et que le paiement ne peut en être fait, il est d'usage et de convenance d'en prévenir immédiatement son créancier et de lui proposer un mode de règlement qui lui soit acceptable. Certains marchands envoient, dans ce cas, leur propre billet pour le montant de la dette échue, augmenté de l'intérêt de retard et il est rare que le délai demandé, quand il est raisonnable, leur soit refusé.

La tendance dans le commerce de gros est d'exiger d'une manière absolue à l'échéance, soit le paiement des factures, soit la remise des billets, dans le cas où le client ne serait pas en mesure de payer.

Nous croyons bon de porter ce fait à la connaissance de nos lecteurs; en en prenant bonne note ils s'éviteront des désagréments.

QUELQUES BONS CONSEILS

Traitez tous les clients d'une manière courtoise sans considérer la manière dont ils sont vêtus; le contraire est inexcusable dans toutes les circonstances.

Tout l'ameublement et tout ce qui appartient à l'établissement devrait être être l'objet du plus grand soin; la première éraflure engage au manque de soin.

Chaque jour, nous devrions faire mieux que la veille.

Acquérez l'habitude de la promptitude en toute chose, importante ou non, confiée à vos soins.

Sachez l'importance qu'a une bonne apparence; ne pensez pas qu'un détail de votre costume passera inaperçu.

Apprenez à poser les questions qui fourniront les renseignements les plus profitables.

Employez sagement le temps libre qui vous est laissé, que chaque heure vous soit précieuse comme de l'or; considérez

chaque moment comme une opportunité. Ne perdez jamais une seule minute.

CAUSERIE DU DOCTEUR

Le rôle de l'eau-de-vie dans la digestion

Le docteur Johannès Grangé, de Paris, devenu viticulteur charentais, continue dans le "Libéral des Charentes et du Sud-Ouest" ses intéressants articles sur le rôle de l'eau-de-vie dans les fonctions digestives:

Nous avons dit que l'eau-de-vie provoquait la sécrétion d'un liquide éminemment digestif, le liquide salivaire contenant des "enzymes" ou ferments digestifs — à ce point que nous aurions pu nous en tenir là, puisque cela suffisait à donner entièrement raison à cette tradition populaire: qu'un petit verre de cognac, "pris après le repas," facilitait la digestion ou rétablissait une digestion difficile, pénible, douloureuse, et aussi, parce que cette opinion populaire, empirique, c'est-à-dire établie par une observation de tous les jours, était démontrée vraie, scientifiquement, par la physiologie.

Mais nous croyons nécessaire, pour être complet, d'exposer les idées émises, autrefois et aujourd'hui, sur l'action de l'alcool sur les "glandes stomacales", ce qui nous permettra d'expliquer, encore par la physiologie, certains faits concernant l'ingestion de l'alcool, ou, disons mieux, et une fois pour toutes, de l'eau-de-vie sur l'économie humaine.

Certes, ces exposés techniques ne sont jamais bien folâtres, mais avec un peu de patience on reconnaîtra que leurs conclusions seront pratiques et utiles.

Aujourd'hui, voir l'intérieur de nos organes est un jeu: une étincelle électrique, une ampoule, et, grâce aux rayons dits obscurs, vous surprenez le poulmon s'emplier d'air et le coeur palpiter. Une lumière, un réflecteur, une lentille, et l'oculiste projette ses regards au plus profond de votre oeil, avec autant de facilité et d'aisance que vous à... vous y mettre le doigt.

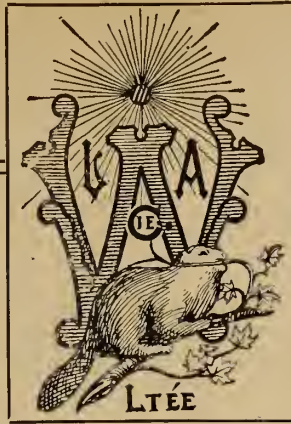
Une lumière, un prisme, un tube, et vous auriez pu voir errer tel objet de toilette égaré dans la vessie de cette jeune personne... qui... que... dont...

Or, en 1833, Elie de Baumont n'eut besoin de recourir à aucun instrument pour étudier la surface interne vivante de la muqueuse stomacale et voir soudre le suc gastrique des glandes. Il eut la bonne chance de rencontrer un Canadien qui avait été très grièvement blessé d'un coup d'arme à feu au niveau de l'estomac.

La blessure avait intéressé à la fois les téguments de la partie stomacale et le tissu cicatriciel qui avait fermé cette affreuse plaie, avait — par surcroît de bonheur — gardé une certaine transpa-

Controleurs exclusifs de plus de 60
Agences Etrangères.

UN DEMI-MILLION de Dollars
de Droits Payé par An.



DOUZE
Entrepôts du Gouvernement.
DEUX
Magasins d'Excise.

Lawrence A. Wilson & Cie., MONTREAL. LIMITEE

Notre Stock de Vins et de Liqueurs est le plus grand et le meilleur au Canada.

CLARETS ET BOURGOGNES.

Nous détenons un stock très considérable et très choisi de Vins Château rouges et blancs de la Bordeaux Claret Co., ainsi que de vieux Bourgognes Rouges et Blancs en bouteilles.

SHERRIES.

Nous avons aussi en stock des sherries de Gonzalez & Byass en fûts et leurs Vieux Sherries des célèbres marques "Idolo" et "Cristina", embouteillés et cachetés dans leurs propres Bodegas. La réputation universelle de cette maison suffit à garantir l'excellence de ses produits.

ABSINTHE SUISSE.

Absinthe Supérieure de Gemppe Pernod.

APÉRITIF.

Le meilleur produit d'Espagne : Tot, l'Apéritif "Bambou".

COGNACS.

Entre autres marques importantes de Cognacs, nous sommes seuls à contrôler les marques suivantes : Boutelleau Fils, Cognac Distillers' Association, Carlat & Cie, Jos. Brémond & Cie, Régnier & Cie, ainsi que les Brandies Espagnols de Jimenez & Lamothe.

BLACKBERRY BRANDY.

Wilson's Blackberry Brandy, Liqueur Supérieure, qualité non surpassée.

LIQUEURS.

Marasquin de Levert & Schudel, Curaçao Orange, Crème de Menthe Glaciale, Anisette, Kümmel, Kirsch.

Petite Chartreuse Verte et Jaune, Liqueur Hanappier, Elixir de Spa.

WHISKY.

Nous importons énormément plus de "Scotch Whisky" que toute autre maison du Dominion. "Dunblane" pur grain et pur malt de Greenlees Brothers ; King Edward VII, Real Antique ; Hill-Burn Blend de Heilbron & Sons, Kings Liqueur ; Scottish Arms de R. Thorne & Sons, Antique Liqueur ; Three Star, Red, White and Blue de Haig & Haig, Five Stars, Tammany Scotch, Brae Mar Special, House of Lords, Five Crowns de Bruce Wallace & Co., Loch Caron Gleneil, A. Mac Murdo & Co., etc.

Les nombreuses qualités du Scotch Whisky, importé par nous de diverses parties de l'Ecosse, nous permettent de fournir tout arôme, couleur et âge aux prix d'importation.

ECHANTILLONS FOURNIS SUR DEMANDE.

rence. Notre bon Canadien jouissait donc, si l'on peut ainsi dire, de cette intéressante particularité que l'on se rendait facilement compte de ce qui se passait à l'intérieur de son estomac. Il suffisait simplement de descendre un étage... et de regarder au carreau.

Les physiologistes profitèrent de ce cas et de plusieurs autres semblables, bientôt connus, pour étudier l'action de différentes substances sur la muqueuse stomacale, partant, sur le phénomène de la digestion.

Elie de Baumont et les physiologistes de cette époque introduisaient ces substances par ingestion, profitant d'un moment de vacuité de l'organe, l'homme étant à jeun. De l'eau-de-vie ayant été ainsi introduite dans l'estomac "vide", ils virent la muqueuse se congestionner et les glandes stomacales sécréter plus activement le suc gastrique — et ils conclurent "mais à tort" — que l'action devait être de même ordre, l'estomac étant plein. D'où, gaudissement des Tempérants de toutes les époques, qui aiment à citer cette expérience et à dire que si l'eau-de-vie active la sécrétion du suc gastrique, ce n'est qu'en irritant la muqueuse de l'estomac, c'est-à-dire au détriment de l'individu. Or, rappelons sans tarder, que l'on prend "ou... doit prendre" son verre de Cognac après le repas, c'est-à-dire à un moment où Maître Gaster est plein et même distendu par les aliments. Eh bien, dans ce cas, l'eau-de-vie est entrée avec les produits de la digestion et entraînée par conséquent dans le torrent circulatoire, où tout à l'heure nous verrons avec le physiologiste hollaundais Pechelaring et le docteur Carnot, l'action bienfaisante que produira cette eau-de-vie.

Non, après le repas, je le répète, l'eau-de-vie n'a aucune action sur la muqueuse stomacale; donc, elle ne peut la congestionner.

Vous savez bien que, même les substances toxiques, prises accidentellement après le repas, ne produisent aucun effet ou des effets insignifiants, en tout cas, toujours moins violents et moins graves que si l'estomac était à jeun, ce qui permet au médecin d'agir utilement. Tenez, les rongeurs ont l'estomac toujours plein; aussi, essayez donc — si toutefois cela peut vous amuser — essayez donc d'empoisonner un rongeur, un cobaye par exemple, vous y arriverez, mais très difficilement, parce que le poison ne sera pas en contact avec la muqueuse de l'estomac, ce qu'explique la plénitude habituelle de cet organe chez ces animaux.

Permettez-moi encore une incidente.

Vous savez que les Normands aiment, au cours d'un bon repas, à faire "le trou ou le creux." En Normandie, on pratique ce que l'on appelle faire le trou, en buvant, au milieu du repas, un petit verre

d'eau-de-vie. Or, au milieu du repas, l'estomac n'est pas tout à fait à l'état de vacuité, c'est vrai, mais enfin il est encore loin de l'état de plénitude, — surtout chez un Normand. — L'eau-de-vie se trouve donc facilement en contact avec la muqueuse stomacale, d'où "excitation directe" comme nous le montrait l'expérience des physiologistes; d'où production de suc gastrique. Donc digestion rapide des premiers aliments ingérés et "conséquent", sensation de faim et possibilité aux gros dîneurs de recommencer, ou du moins de prolonger, repas et plaisir: chacun prenant son plaisir où il le trouve, comme dit l'autre.

C'était une tradition, un fait d'observation chez les Normands, et si nous citons cette pratique, que nous considérons comme une erreur gastronomique, ce n'est certes pas pour l'approuver, mais pour vous démontrer que la physiologie vous donne l'explication scientifique de la digestion rapide, de la sensation de creux: en un mot, l'explication de l'observation faite par les jouisseurs normands.

Eh bien, si la physiologie est capable de vous expliquer scientifiquement l'action de l'eau-de-vie prise d'une façon irrationnelle (et elle n'avait jamais fait que cela autrefois dans ses expérimentations), vous admettrez bien qu'elle peut vous donner également l'explication scientifique de l'action de l'eau-de-vie prise d'une façon rationnelle. Je vais plus loin, elle vous donnera l'explication de cette action en général, grâce à ce fait que les expériences sont conduites aujourd'hui avec plus de méthode.

J'avais l'intention, tout d'abord, de vous détailler les expériences, "in animalibus," des deux savants Pechelaring et Carnot: je vous en fais grâce. Je vous dirai seulement que tout était préparé en vue d'éviter les erreurs et de se bien rendre compte, et d'une façon commode, de la quantité de suc gastrique sécrété par l'estomac, sous l'influence de différentes substances, et je me bornerai, si vous le voulez bien, à vous donner les conclusions "inattendues" et si intéressantes de ces deux savants en ce qui touche l'action de l'eau-de-vie.

Ce n'est pas en agissant sur la muqueuse stomacale que l'eau-de-vie produit ses véritables effets physiologiques, comme on l'avait toujours cru. Sachez qu'en réalité, l'eau-de-vie est entraînée dans le torrent circulatoire avec les produits ultimes de la digestion, grâce aux vaisseaux chylifères qui s'étalent innombrables et forment comme un vaste réseau sur la paroi intestinale.

Imaginez-vous, le ministre des finances, s'abattant sur vous avec une nuée d'agents du fisc, puisant, aspirant, pompant votre épargne, produit de votre travail: les vaisseaux chylifères ne font pas autre chose. Par endosmose, ils aspi-

rent, pompent, prennent enfin le chyle, c'est-à-dire le produit ultime de la digestion. Seulement le ministre, après l'opération, vous laissera anéanti, complètement vanné, tandis que les vaisseaux chylifères introduisent le chyle dans le torrent sanguin, qui va se charger, lui, de porter dans tous nos organes, dans tous nos tissus, ce chyle, c'est-à-dire la vie.

Or, chaque fois que de l'eau-de-vie était introduite dans un point quelconque de l'économie, "même en dehors de l'estomac": dans l'intestin, par exemple, ces deux savants constataient un gros afflux de suc gastrique.

Ainsi donc, — et l'on ne saurait trop insister sur ce point — transportée avec le chyle dans le torrent circulatoire, l'eau-de-vie, agit sur les glandes stomacales. Alors, vous comprenez encore mieux maintenant pourquoi l'eau-de-vie active la digestion ou rétablit une digestion lente et pénible et cela "sans irriter l'estomac."

Voilà donc confirmée une fois de plus l'explication du dicton populaire! Et cette action si bienfaisante de l'eau-de-vie par l'intermédiaire du tissu nerveux nous explique aussi pourquoi les médecins des siècles passés, très observateurs et meilleurs observateurs peut-être que les médecins modernes, parce qu'ils n'avaient pas comme eux à leur disposition une foule d'instruments qui servent à constater les phénomènes et à en mesurer les effets, voilà pourquoi, dis-je, les anciens médecins nommèrent avec tant de justesse: "eau-de-vie," ce merveilleux produit de la vigne, — "quand il est tiré de la vigne."

Voilà aussi pourquoi les grands médecins de la génération dernière — nos maîtres — qui employaient avec tant de succès le vin et l'eau-de-vie, rangeaient cliniquement celle-ci, comme le faisait, en thérapeutique, Dujardin-Beaumetz, dans la classe des "Nervins."

L'idée et le mot heureux de Dujardin-Beaumetz fixaient, en effet, non pas les prévisions, mais bien le résultat de l'observation et du "grand sens clinique" de ces inoubliables médecins auxquels je fais allusion.

Résumons-nous.

L'eau-de-vie prise après le repas n'irrite aucune muqueuse.

Sa véritable action physiologique ne consiste pas à agir topiquement sur la muqueuse et les glandes gastriques, comme on l'avait toujours pensé.

Introduite dans les premières voies digestives, — la bouche, — l'eau-de-vie trouve les glandes gustatives et salivaires, dont le rôle, à elles, est d'être excitées pour sécréter un liquide de qualité essentiellement digestive.

Puis, dans l'estomac, l'eau-de-vie est mêlée intimement aux produits de la digestion, passe dans le torrent sanguin,

LAW, YOUNG & CO.

MONTREAL.

CHAMPAGNE

POMMERY

Le Vin pour lequel les plus hauts prix
sont payés en Grande-Bretagne et en France.

Absinthe.....	Pernod Fils.
Ale & Stout.....	Daukes & Co.
Bénédictine.....	Benedictine Co.
Bourgognes.....	Bouchard père et fils.
Brandy.....	Renault & Co.
Cherry Whisky (The Original)	Fremy's
Claret et Sauterne.....	Nathl. Johnston & Sons.
Crème Cacao Chouva	A. Droz & Cie.
Gin de Hollande.....	T. H. Henkes.
Gin London Dry	"Gordon's."
Ginger Ale Anglais.....	"Schweppes."
Lime Juice	L. Rose & Co.
Liqueurs.....	Marie Brizard & Roger
Madère.....	Leacock & Co.
Soda Anglais.....	"Schweppes."
Stout.....	Wheeler & Co.
Tarragone.....	Louis Quer.
Vermouth Italien.....	Freund, Ballor & Co.
Vin de Lisbonne.....	Sarano & Co.
Vin de Malaga	Crooke Bros.
Vins de Porto et Sherries..	Sandeman & Co.
Vins de Porto et Sherries..	"Mackenzie."
Vins du Rhin et Moselle...	Koch Lauteren & Co.
Whisky Ecossais.....	"Kilmarnock."
Whisky Irlandais.....	Dublin Distillers Co.



L'avez-vous en Stock ?

Il se vend beaucoup de

Vin St-Martin

C'est un Tonique Re-
constituant combiné avec
le plus généreux des
Vins : c'est aussi le plus
ancien des vins toniques
connus.

La demande augmen-
te tous les jours et notre
publicité très étendue
est à l'avantage du mar-
chand qui le tient en
stock.

DISTRIBUTEURS GENERAUX :
Maison FOURNIER-FOURNIER
LIMITEE
ST-HYACINTHE, P.Q.



Cette Marque Célèbre
Mise en

Pintes, Chopines, $\frac{1}{2}$ Chopines et Flasks "Book"

EST EN VENTE DANS LE MONDE ENTIER

C'est la Quintessence même du
Seigle et du Blé d'Inde mélangés.

FABRIQUE PAR

J. P. WISER & SONS, LIMITED

Prescott Ontario.

"NEW-YORK."

"CANADA."

agit sur le "tissu nerveux" qui, lui, à son tour, exécutera une partie du travail général qu'il doit produire, en faisant sécréter les glandes gastriques, les amenant, pour ainsi dire, à sécréter un "maximum de suc digestif."

Donc, un petit verre de cognac après le repas est absolument indiqué, — que dis-je, — "il est obligatoire."

Je termine, mais j'entends un tempérament marmotter entre ses dents: "et alors, l'eau-de-vie prise en dehors des repas?"

Je réponds immédiatement et sans hésitation: en dehors des repas, abstenez-vous de prendre, pure, votre eau-de-vie. Ne la prenez que dans de l'eau, sucrée ou non, froide ou chaude: en grog, dans du lait, dans du thé "très léger," dans une infusion quelconque. Cette eau-de-vie, ainsi diluée, n'a aucune action fâcheuse sur les muqueuses, mas grâce, justement à cet "état de dilution," elle est "très rapidement" absorbée, sur tout son parcours, par les fins vaisseaux sanguins, puis par les vaisseaux chylifères.

Entraînée par le flux de la circulation sanguine, elle va jouer son rôle de "nerfin", c'est-à-dire "de puissant tonique général."

Dr J. Grangé,
("Le Moniteur de Cognac")

SUS A LA FRAUDE !

En France, les fraudeurs n'ont pas beau jeu; ils sont poursuivis avec rigueur et frappés avec vigueur; ni leur rang, ni leur haut parentage ne les mettent à l'abri des lois, comme le prouvent les faits que nous lisons dans le "Journal" de Paris et qui lui sont rapportés par son correspondant de Nîmes, dans les termes suivants:

On se souvient de la curieuse affaire de fraudes dans laquelle était impliqué M. Gueydan de Roussel, beau-frère de M. Caillaux, ministre des finances.

Ce gros propriétaire, déjà condamné pour falsification de vin, a filé à l'étranger, en écrivant au président du tribunal qu'il n'avait aucune confiance en la justice de son pays, ce qui ne manque pas de saveur, pour un personnage de sa condition.

Le jugement, qui avait été mis en délibéré, il y a huit jours, vient d'être rendu: M. Gueydan de Roussel est condamné par défaut à six mois de prison, 500 fr. (\$100) d'amende, 2,000 fr. (\$400) de dommages-intérêts envers le Syndicat national de défense de la viticulture, 5,000 fr. (\$1,000) envers son fermier, qu'il avait fait injustement condamner pour un délit dont il était seul coupable, et à dix insertions.

Le jugement, attendu avec anxiété par le Midi viticole, est commenté favorablement.

M. Gueydan de Roussel, dont nous avons annoncé la récente condamnation par le tribunal correctionnel de Nîmes, pour falsification de vins, est sous le coup de nouvelles poursuites.

En effet, M. Martel, négociant à Béziers, auquel il fut condamné, il y a quelques mois, à restituer une somme de 37,000 fr. (\$7,400) en dédommagement de vins frauduleux qu'il lui avait livrés, vient de déposer contre M. Gueydan de Roussel une plainte entre les mains du procureur de la République de Nîmes. Il accuse M. Gueydan de Roussel d'avoir fabriqué 6,000 hect. (132,000 gals.) de vins frelatés dans sa ferme du mas Saint-Jean, près d'Aigues-Mortes. De cette plainte, il résulte que M. Gueydan de Roussel était un professionnel de la fraude. N'a-t-il pas été condamné, la semaine dernière, pour des falsifications de vins commises au mas Saint-Louis? Partout, à Saint-Jean comme à Saint-Louis, le beau-frère du ministre des finances se livrait à des opérations délictueuses. A l'appui de sa plainte contre M. Gueydan de Roussel, M. Martel invoque le témoignage de l'ancien fermier du mas Saint-Jean. M. Gueydan de Roussel aurait fraudé dans des conditions extraordinaires. Les vins qu'il fabriquait pesaient 10°, alors que les vins de notre région ne pesaient, à l'époque de cette fabrication artificielle, que 7°. Il est à peine besoin d'indiquer que toutes ces affaires où s'est compromis ce fraudeur de marque, soulèvent dans le Midi viticole une émotion considérable.

* * *

Il est évident qu'au moyen de tels exemples, on arrivera à mettre un terme à la fraude des vins dont le Midi de la France a plus souffert que de ses abondantes récoltes des dernières années. En abolissant complètement la fraude on mettra fin à la crise dont souffrent les populations vinicoles car, du jour où le consommateur sera assuré que le vin qu'il achète est pur et sain, les débouchés augmenteront.

Pour l'embouteillage des vins, bières, et liqueurs, la maison S. H. Ewing & Sons peut fournir aux marchands de vins et liqueurs et aux embouteilleurs tout ce qui leur est nécessaire. Cette maison manufacture et importe tous les articles nécessités par l'embouteillage: bouchons, coupés à la main, bouchons coupés à la machine, capsules, broche, feuilles d'étain, etc. Voir l'annonce d'autre part de la maison S. H. Ewing & Sons.

Les hôteliers qui désirent faire faire des améliorations à leur matériel d'hôtel s'adressent à la Hamilton Brass Mfg. Co., Ltd., Montréal. C'est ce qu'a fait M. N. Cloutier, propriétaire d'un restaurant situé au coin des rues Mount Royal et Dufferin, et la Hamilton Brass Mfg. Co., Ltd., y a installée un superbe "work-board" en argent allemand.

LES VIGNERONS FRAUDEURS EN ALLEMAGNE

La fraude des vins existe en Allemagne, mais la répression ne fait pas défaut, car le tribunal de Landau vient en core de condamner pour falsification un hôtelier et deux vignerons. Le premier, Pierre Becker, ayant récolté un foudre de vin, trouva moyen d'en vendre six; quatorze jours de prison, et \$125 d'amende.

Michel Stoeckel est condamné également pour mouillage à \$125 d'amende, et Bernard Braun, de Maikommer, qui avait mélangé à ses vins des produits chimiques, est puni par un mois de prison et \$125 d'amende. 2,350 gallons de vin avaient été saisis.

LA CHARTREUSE

Jugement rendu en faveur des Chartreux

Une dépêche de Londres en date du 11 décembre, annonce que la Cour d'Appel a maintenu la prétention des Chartreux, à l'usage exclusif du mot Chartreuse en Grande-Bretagne, comme terme décrivant la célèbre liqueur, renversant ainsi le jugement rendu par la Cour Inférieure. Elle a aussi condamné les défenseurs à payer les frais du procès et leur a défendu de se servir du nom de Chartreuse; elle a ordonné une enquête pour déterminer les dommages subis par les Chartreux du fait de l'usage illégal du nom par les défenseurs.

LE RECOLTE DES VINS

Le "Moniteur vinicole" a publié dernièrement le détail, par département, de son évaluation de la récolte des vins en France pour 1907. Le retard des vendanges n'a pas permis à notre confrère d'établir plus tôt cette statistique, qu'il put donner l'année dernière dans la seconde quinzaine d'octobre.

Le total, pour l'ensemble du vignoble français, atteindrait, en chiffres ronds, 58 millions d'hectolitres, contre 49,500,000 hectolitres en 1906, soit une augmentation de 8 millions 500,000 hectolitres.

Voici les chiffres indiqués pour les départements dont la production a été supérieure à 1 million d'hectolitres:

Départements	Hectolit.*
Aude	6,150,000
Bouches-du-Rhône	1,250,000
Charente-Inférieure	1,650,000
Gard	3,590,000
Gers	1,250,000
Gironde	4,000,000
Hérault	13,100,000
Lot-et-Garonne	1,200,000
Pyrénées-Orientales	4,300,000
Saône-et-Loire	1,100,000
Var	1,670,000

*L'hectolitre vaut 22 gallons.

BERNARD & LAPORTE

Importateurs des Célèbres
Liqueurs Françaises

Portant la marque **GABRIEL VIARD**, de Troyes, France.

"Pur Abricot,"
"Viardictine,"

"Marasquin,"
"Chartreuse,"

"Cacao Shouwa,"
"Crème de Moka,"

"Curaçao,"
"Anisette, etc."

Cognacs de la Maison
LUCIEN FOUCAULD & Co.

En Caisses et en Fûts

Les Marques **Medico-Tonic**

★ et ★★★

sont les plus populaires sur notre marché. On les trouve en vente dans tous les principaux établissements. Pour Prix et Renseignements, s'adresser aux

Seuls Agents pour le Canada:

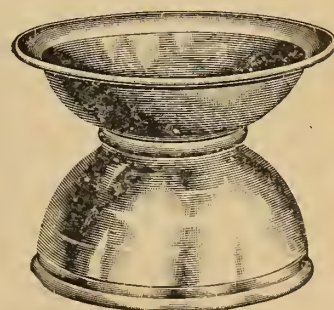
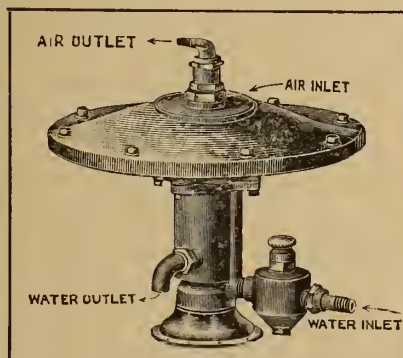
BERNARD & LAPORTE

253-255, rue St-Paul, - - - MONTREAL.

Fournitures de Bars

et Réparations de Bars

Aux Prix des Manufacturiers



THE HAMILTON BRASS MANUFACTURING CO., LIMITED

HAMILTON, Ont.

Les seuls Manufacturiers Canadiens de

MONTREAL, Que.

"Workboards," Boîtes à Glace, Pompes à Bière, Mesures, Cuillères, "Shakers"
Extracteurs de Bouchons, Compresseurs de Citrons et Pièces Diverses.

BUREAU A MONTREAL

Téléphone Bell: Main 3245.

327 rue Craig, Ouest

Téléphone des Marchands: 774

Selon cette évaluation, la récolte du vin en France en 1907 dépasserait toutes les prévisions. Il est certain qu'en juillet et août on ne pouvait s'attendre à un tel chiffre. L'augmentation est due, pour une bonne part, aux pluies survenues avant et après maturité dans la plupart de nos régions.

Parmi les régions favorisées on compte: le Languedoc, la Gascogne, les Landes, le Béarn, l'Armagnac, le Roussillon, le Vaucluse, la Provence, pour la partie la plus méridionale du vignoble, l'Auvergne et l'Allier au centre.

La récolte est moyenne dans le Bordelais, la Dordogne, le Dauphiné, la Loire, la Lorraine et la Champagne.

Elle est faible dans les Charentes, le Poitou, le Nantais, l'Anjou, la Touraine, le Loir-et-Cher, le Cher, l'Orléanais, l'Île-de-France, la Bourgogne, la Basse-Bourgogne, le Beaujolais-Mâconnais, la Savoie et le Jura.

Mais en somme le déficit des régions les moins favorisées, c'est-à-dire celles qui ont le moins fourni à l'hectare, est largement compensé par la plus-value de celles qui ont rendu davantage, de sorte que, dans l'ensemble, la récolte de la France est de quelques millions au-dessus de la moyenne, comptée depuis 1900.

Nous verrons bientôt si la statistique officielle présente une différence notable avec l'évaluation du "Moniteur vinicole". C'est pour la première fois cette année que jouera le nouveau mécanisme basé sur les déclarations de récolte faites par l'intermédiaire des agents des contributions indirectes. Il est, bien entendu impossible d'en pronostiquer d'ores et déjà les résultats au point de vue de la sincérité de ces déclarations.

Ajoutons, en ce qui concerne l'Algérie, que les pluies y ont eu sur la récolte la même influence bienfaisante qu'en France. Alors, en effet, qu'on estimait cette récolte devoir être inférieure à celle de 1906, elle la dépasse et s'approche de celle de 1905. Notre confrère l'évalue à environ 7,500,000 hectolitres (7 millions 700,000 en 1905).

Quant à la Tunisie et à la Corse, il estime qu'elles produiront respectivement 250,000 et 300,000 hectolitres.

La machine "Yankee" pour boucher automatiquement les bouteilles, est exactement la machine qu'il faut à un petit marchand de liqueurs; elle fait l'ouvrage de beaucoup de machines plus coûteuses et est cependant d'un fonctionnement si simple. L'opération est instantanée. Demandez qu'on vous montre cette machine en opération. Son prix est le moindre de ceux de toutes les autres. Freyseng Cork Co., Limited.

La réputation de la maison Hamilton Brass Mfg. Co., Ltd., s'étend hors de Montréal. Cela est prouvé par la commande que lui a faite M. N. Lord, hôtelier de St-Jean, P. Q., d'un "workboard" en argent allemand pour son bar.

LES GRANDS CRUS DE BOURGOGNE EN 1907

Chaque année, à l'occasion de la vente des fameux vins du vignoble des Hospices de Beaune, la Chambre de commerce de cette ville, ainsi que la Société de viticulture de la Côte-d'Or, organisent une exposition des vins nouveaux de la Bourgogne, sur laquelle un jury donne un rapport qui fait loi pour l'appréciation de la récolte.

Des milliers de voyageurs, parmi lesquels beaucoup d'étrangers, ont donc débarqué à Beaune, pour assister à ces diverses manifestations vinicoles.

A la Chambre de commerce, 400 propriétaires récoltants avaient exposé 1,200 échantillons de vins rouges. Voici le rapport du jury:

"Malgré les appréhensions que le début de la saison avait fait naître, la récolte de 1907, bien que d'une abondance au-dessous de la moyenne, nous a donné comme qualité des résultats pour une bonne partie très satisfaisants.

"L'élévation de la température, si heureusement survenue aux mois d'août et de septembre, a été des plus favorables et a décidé du sort de cette année. Le jury a pu en constater les effets bienfaisants, les vins nouveaux étant caractérisés par une très belle couleur, beaucoup de fruit, une parfaite franchise de goût, un beau degré d'alcool et une excellente constitution.

"Cette appréciation s'applique aux vins récoltés avant les pluies qui sont venues contrarier la fin des vendanges. Dans les vignobles où la rareté de la main-d'œuvre a prolongé outre mesure la cueillette, on constate une moindre réussite.

"Les vins blancs en général accusent une grande finesse.

"Quant aux vins ordinaires, les vignobles de la plaine jouent, cette année, un rôle peu important dans la production; ceux des arrières-côtes sont, au contraire, particulièrement favorisés et ont donné des vins bien réussis.

"Le Beaujolais, les côtes de Mâcon, de Chalon de l'Yonne, ont envoyé de nombreux échantillons; ils ont attiré tout spécialement l'attention du jury qui les a fort appréciés."

A l'Hôtel-Dieu, la dégustation des vins fins de 1907 — 266 pièces, 4 feuilletes ou 611 hectolitres 4 litres (13442.88 gallons) de vins rouges, et 32 pièces ou 72 hectolitres 96 litres (1605 gallons) de vins blancs — et, de l'eau-de-vie de marc de 1906, 15 feuilletes ou 17 hectolitres 10 (376.2 gallons) — qui avait commencé vendredi, s'est continuée hier jusqu'à midi.

Les amateurs ne manquaient pas, et, à certains moments, on avait peine à circuler dans les celliers.

Les vins rouges étaient pour la plupart "clairs." Il n'en était pas de même des vins blancs qui n'étaient pas suffisamment dépouillés, et on ne peut que regretter que le Congrès viticole de Chalon ait obligé la Commission des hospices à avancer la vente de huit jours.

L'impression a été moins bonne que l'an dernier et la vente s'en est ressentie.

Les enchères ont été plutôt lentes, quelques cuvées même ne trouvaient pas tout d'abord preneur. En résumé, 200 pièces ont été adjugées, et la vente n'a produit, cette année, que 115,072 fr. (\$23,014.40), contre 234,610 francs (\$46,922) l'an dernier. Celle des eaux-de-vie a donné à peine 4,000 francs, (\$800), alors qu'elle était montée à 5,163 francs (\$1,032.60) en 1906.

Voici un aperçu des prix; en vins rouges: 40 hectolitres (880 gallons) de Pomard ont été adjugés pour 1.050 fr. (\$210); 15 hectolitres (330 gallons), de Meursault-Santenot 800 francs (\$160); 25 hect. (550 gallons) de Beaune (cuvée Brunet) pour 1.150 fr. (\$230); 54 hectolitres (1188 gallons) Volnay 1.170 fr. (\$234); Beaune (clos des dames hospitalières) 36 hectolitres (792 gallons) 1.240 fr. (\$248). En vins blancs: Meursault (clos Baudot) 11 hectolitres (242 gallons) 750 francs (\$150) Aloxe-Corton (Charlotte Dumay) 4 hectol. 56 litres, (100,32 gallons) 680 fr. (\$136); Meursault (Charmes) 11 hect. (242 gallons) 620 francs (\$124). En eaux-de-vie de marc, deux feuilletes ont été adjugées 270 et 275 fr (\$54 et \$55); les 13 autres ont été vendues à raison de 175 fr. l'hectolitre (\$35 les 22 gallons). Les acquéreurs, tant en vins qu'en eaux-de-vie, étaient des négociants de Lyon, ou du Nord, ainsi que plusieurs restaurateurs parisiens.

L'INDUSTRIE DES BOUCHONS

Par Carlos Eisenlohr, dans le Journal "Australian Brewers"

Ce qu'on appelle liège est une formation qui se produit à la surface de certaines plantes, pour protéger les parties qui se trouvent en-dessous contre une évaporation excessive et des avaries causées par des actions mécaniques. Ce matériel se compose de cellules prismatiques parallèles, à la surface de la plante et réunies uniquement par de minces membranes ne contenant simplement que de l'air. Les membranes de ces cellules agissent alors comme l'épiderme et peuvent à peine être pénétrées par l'eau et les gaz. Elles forment des couches cohérentes et ces couches se composent de deux éléments de formation: le cambium du liège et le phyllogène dont la séparation cellulaire produit la nouvelle formation du liège. Le cambium du liège et le

Jules Robin & Cie

COGNAC



LE

COGNAC

Jules Robin & Cie,

a été le leader sur le marché
canadien pendant au-delà d'un
demi-siècle et entend conser-
ver sa position

En vente chez tous les principaux
Négociants en Vins.

JOHN HOPE & CO.,

Agents pour le Canada,

phyllogène forment ensemble ce qu'on appelle en botanique le périderme. Après la séparation de la cellule génératrice, une des cellules engendrées se développe pour former une cellule de liège qui n'est plus divisible, tandis que l'autre cellule conserve ses capacités de reproduction originales et continue par elle-même ce que la cellule mère a fait. De cette manière, l'épiderme des plantes vivaces est remplacée par un périderme d'une épaisseur insignifiante, mais dans certaines espèces d'arbres, il se développe et forme une texture très épaisse, spongieuse, d'une couleur brun clair, d'un poids très léger et c'est ce qui est connu universellement sous le nom de liège. Il est intéressant de savoir que son élasticité et sa flexibilité ne résident pas dans les propriétés physiques de la membrane produisant les cellules, mais dans la mobilité rare des cellules qui se meuvent tangentiellement, conséquence de leur construction histologique. On rencontre une formation abondante de liège dans l'érable et dans l'orme; mais le liège de ces arbres est fendu en feuilles excessivement étroites, tandis que dans le chêne-liège, le matériel peut être obtenu en morceaux épais, larges et longs.

La race humaine connaît depuis des temps très anciens les qualités appréciables du liège. Le philosophe Théophraste (de 390 à 350 avant l'ère chrétienne) mentionne que l'écorce du chêne-liège se renouvelle très vite après avoir été enlevée, et les historiens romains, Columelle et Varron recommandent, pour la construction des ruches d'abeilles, le liège, en raison de sa très faible conductibilité de la chaleur. Le grand Pline lui-même fut le premier auteur qui insista, dans son encyclopédie, sur l'utilité du liège pour boucher les bouteilles; toutefois, il semble qu'à cette époque reculée peu de personnes profitèrent de l'avis du vénérable philosophe. Plus tard, jusqu'au XVI^{ème} siècle de l'ère chrétienne, on retrouve peu de traces d'une matière aussi importante que le liège, dans la littérature. Toutefois, une vieille chronique de cette époque fait allusion à l'emploi du liège pour les pantoufles, dans la ville de Dantzig et à l'exportation du liège de cet endroit commercial en Suède. Parmi les curiosités architecturales du Portugal, on cite souvent le célèbre couvent de Santa-Cruz, près de Cintra, fondé en 1560, dont les cellules ont été taillées dans le roc, et dont les parois ont été garnies de liège. L'emploi moderne et rationnel du liège pour boucher les bouteilles est dû à une de ces célèbres congrégations françaises qui ont si bien réussi dans l'invention de certains mets fins et de liqueurs aussi renommées que la chartreuse et la Bénédictine. En réalité, Dom Pérignon, le révérend chef de cave de l'abbaye de Haut-Villiers en France, est supposé être

l'inventeur ou mieux l'introducteur des bouchons en liège. Il vivait de 1670 à 1715. La nouvelle de sa découverte doit s'être répandue rapidement dans les pays voisins de la France, car, de presque la même époque, date le commencement de l'industrie du liège dans le pays du liège par excellence, l'Espagne.

Le chêne-liège est un arbre très curieux et très vivace; il ne vit que sous des climats bien déterminés et dans un sol particulier. Si on le plante dans un pays où il fait un peu trop chaud ou un peu trop froid, pour sa santé délicate, ou dans un pays trop éloigné du bord de la mer qu'il aime beaucoup, il commet un lent suicide ou bien il prend sa revanche en offrant un liège sans valeur. Si on plante quelque autre chose près de ses racines ou sous son ombrage, quand même ce seraient les roses ou les tulipes les plus magnifiques, il se vexe tout d'un coup et devient jaloux. Ces plantes absorbent sa nourriture et son eau, tandis qu'il voudrait garder tout cela pour lui. Il est d'une nature si méticuleuse qu'il exige péremptoirement qu'on enlève même les feuilles qui tombent de ses branches parce qu'elles gênent le travail de ses racines. Cet arbre est obstiné et prudent, mais cependant il a bon caractère et par-dessus tout il est très fidèle à ses deux patries, l'Europe et l'Afrique. Le véritable chêne-liège est le "quercus suber" (d'après Liuné), produisant le liège le plus fin et le second spécimen, le "quercus occidentalis Gray" est certainement considéré par son royal frère comme un bâtard et un intrus. Le "quercus suber" se trouve en Espagne, spécialement dans les provinces de Catalogne, d'Andalousie et d'Extramadura. On le rencontre aussi en Portugal, en France, en Sardaigne, en Istrie, en Algérie, au Maroc et aussi en Grèce, mais en plus petite quantité. Le "quercus occidentalis" végète piteusement sur la côte Sud-ouest de France. De rusés américains ont essayé à plusieurs reprises d'implanter le chêne-liège sur leur propre continent, particulièrement en Californie, mais jusqu'ici l'horrible créature n'a jamais voulu obéir. Le même insuccès est arrivé aux Brésiliens, aux Chiliens et à d'autres nations. Quand je suis allé dernièrement au Japon, j'ai ramassé dans la boutique d'un coupeur de liège des bouchons de fiole à l'aspect magnifique, d'une structure étonnamment pure, d'une couleur admirable; ces bouchons étaient placés dans un panier où ils formaient une collection spéciale. Je croyais que les petits bouchons provenaient de liège récolté en Catalogne, quand le propriétaire me dit avec un certain orgueil qu'ils étaient faits de liège japonais. Voyant mon étonnement, il me fit remarquer que le lot qu'il avait était réellement du plus beau liège, qui avait cependant un léger défaut. Je le

questionnai davantage, et mon ami japonais m'avoua que le liège était bien élastique sous un certain point, mais pas sous un autre. Je dissimulai le plaisir que j'avais d'entendre parler de l'arbre à liège japonais, car si c'était un véritable "quercus suber", les Japonais cesseraient immédiatement d'acheter nos bouchons et nous feraient de la concurrence même en Europe. La récolte du liège commence d'habitude quand les arbres sont âgés de 15 ans et cette récolte se répète à intervalles de 6 ou 12 ans. Le chêne-liège produit une écorce convenable jusqu'à l'âge de 100 ou 150 ans. La récolte du liège se fait en pratiquant des tailles horizontales pas assez profondes pour atteindre le cambium, et on réunit ces coupes horizontales par des coupures verticales. Les plaques de liège sont alors enlevées avec soin, mises ensemble, pressées au moyen de pierres et exposées à l'air pendant six semaines pour les faire sécher.

Il est très difficile d'apprécier le liège en son état primitif et il faut de l'expérience et une longue pratique, pour distinguer la bonne qualité de la mauvaise. Les marchands de liège et les manufactures importantes font généralement ce qu'on appelle en Espagne un "Arrademiento", ce qui veut dire que ces gens achètent sur pied la récolte de certains districts et au printemps ou au commencement de l'été enlèvent le lot qu'ils paient au poids, au prix stipulé. Les manufactures importantes récoltent le liège dont elles ont besoin dans des forêts qui leur appartiennent. Les principaux centres de manufacture de bouchons sont: en Espagne, San Felui de Guixols, Palafrugell et Palamos; en Catalogne, Séville; au Portugal, Lisbonne; en France, Bordeaux et Marseille; en Allemagne, Frankenthal et Mallheim. L'industrie espagnole consiste principalement dans celle des bouchons coupés à la main, industrie qui a été adoptée depuis de très nombreuses années par beaucoup de familles. La machine moderne à couper les bouchons a quelque peu nuï à l'ancien système; mais, comme le véritable embouteilleur de vins donne toujours une préférence marquée aux bouchons coupés à la main, dont la forme inégale convient mieux à l'embouteilleur que la forme exactement cylindrique, on n'éprouve aucune crainte que la machine fasse beaucoup de tort à la célèbre industrie espagnole. Il en est des bouchons coupés à la machine comme des reproductions mécaniques d'un objet d'art; ils manquent de ce charme spécial et individuel qui ne peut leur être donné que par un travail soigneux et individuel; il est vrai que le bouchon n'est pas une chose qui a à faire parade comme un bijou ou une statuette en bronze dans une boutique de curiosités; mais heureusement, il existe encore une quantité de

== VENDEZ LE ==

GIN DE BURNETT

"LE LONDON DRY ORIGINAL,"

== Absolument le plus Fin! ==

J. M. Douglas & Co., Seuls Agents au Canada. Montréal.

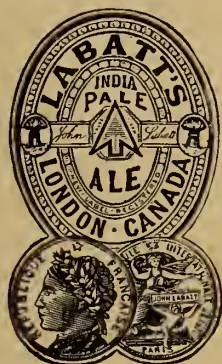
— DISTILLATEUR DE —

JOSEPH E. SEAGRAM, Fins Whiskies

WATERLOO, CANADA.

"Old Times," "White Wheat," "No 83 Rye," "Star Rye."

MEAGHER BROS. & CO., Montreal, Agents.



LES MEILLEURS

BREUVAGES DE MALT :

Tous les consommateurs
critiques l'admettent.

Ale et Porter de Labatt

IL VAUT MIEUX, DANS L'INTÉRÊT DE VOTRE COMMERCE, NE TENIR QU'UNE SEULE MARQUE (ET LA MEILLEURE) QUE D'ESSAYER DE TENIR EN STOCK QUATRE OU CINQ MARQUES, DONT AUCUNE NE DONNE RÉELLEMENT SATISFACTION A VOS CLIENTS.

Les

Labatt's

== SONT LES MEILLEURS ==

gens dans notre monde matérialiste qui aiment la beauté, même dans les choses les plus ordinaires nécessaires aux besoins du ménage et, par conséquent, le simple bouchon qui sert à boucher les bouteilles de bière et de vin.

LA FABRICATION DU SHERRY

Le mois d'octobre est, pour la plus grande partie, occupé avec le reste de l'ouvrage nécessaire pour préparer les vignobles à la culture, pour la production de l'année suivante. Une petite partie de ce temps est employée à l'ouvrage qui, bien que ne servant pas directement à la culture générale, est néanmoins essentiel pour préparer le travail futur du sol.

Il peut être intéressant de parler brièvement du travail qui est fait sur les jeunes pousses. Le moût est, dans la plupart des cas, emmagasiné dans les bodegas, dans des fûts séparés, et on y laisse une certaine place, pour permettre la fermentation, sans qu'il se produise de perte par suite de débordement. Beaucoup de propriétaires de vignobles se débarrassent de leur moût dès qu'ils l'ont rentré; d'autres l'emmagasinent dans leurs bodegas, où il commence immédiatement à fermenter; ces propriétaires préfèrent profiter du prix supplémentaire que ce moût leur procurera après que la fermentation est passée et que le liquide est devenu du vin; de cette manière ils rehaussent sa valeur et montrent ses propriétés vineuses, et ont ainsi une option pour un prix plus élevé sur le marché.

A la fin de la fermentation, le moût prend une couleur claire, qui permet de le classer comme vin, ce qui lui donne encore une valeur plus ou moins grande sur le marché, suivant la qualité qu'il pourra montrer aussitôt que le vin sera en conditions d'être soutiré et emmagasiné dans les bodegas, comme cuvée de l'année. Pour certains crus, quand les vins ont été soutirés, ils sont laissés, chaque fût séparé, sous observation, car ils présenteront différentes qualités, les uns étant de délicats "finos", et d'autres ayant plus de corps, ce qui produit les descriptions qui sont connues depuis des siècles comme sherris bien corsés, et d'autres, comme sherris légers.

Le résultat de chaque fût varie, et on ne peut pas s'en rendre compte avant que la fermentation ait cessé et que le moût soit devenu clair. La raison de cette différence dans les résultats de chaque fût est encore un mystère, bien qu'elle doive dépendre, jusqu'à un certain point, de la maturité des raisins quand on fait la vendange, mais aucune règle générale ne peut être appliquée pour se guider dans l'avenir, et pour pouvoir prévoir la qualité ou le caractère de chaque fût. On ne peut reconnaître quoi que ce soit, tant que la fermentation n'est pas terminée

et que le moût fermenté n'est pas devenu brillant. Les diverses descriptions de vins sont ensuite mélangées, pour former les "Soleras" de sherry qui arrivent à maturité dans les bodegas, et dont on soutire du vin de temps à autre, quand celui-ci est assez âgé, pour exécuter les commandes, ou pour faire des coupages.

Les vins de crus sont rarement gardés en leur état naturel après la fermentation, car ils demandent beaucoup de soins pour empêcher qu'ils ne perdent leurs bonnes qualités premières, lesquelles ne peuvent difficilement être conservées qu'en les coupant avec des "soleras" de même nature, qui rafraîchissent et améliorent les vins des cuvées précédentes et d'un caractère similaire. A ce moment, les vins ont acquis leur caractère individuel, tant pour le bouquet que pour le goût, et comme ils sont devenus clairs et que la lie s'est déposée, le nouveau moût est saturé et le degré alcoolique est vérifié, et ces vins sont mis dans des fûts propres; on les emmagasine ensuite dans des bodegas, après y avoir ajouté une petite quantité d'alcool distillé du même genre de vin, de manière à remplacer la proportion de force alcoolique que le nouveau vin peut avoir perdue.

LE VIN DE TOKAY

Le nom de "Tokay" est donné à un vin produit par un raisin d'une espèce spéciale croissant dans un district de Hongrie appelé Hegyalja; c'est une région élevée située entre Tokay et Satoralja.

Pour faire le vin, on laisse mûrir les raisins jusqu'à ce que leur peau se plisse; on les cueille alors soigneusement, on les soumet à un léger pétrissage et on laisse fermenter le jus qui en découle. C'est le procédé employé actuellement dans la fabrication de ce qu'on appelle les essences; mais dans le cas des vins plus ordinaires (Ausbruch), les grappes séchées sont pressées de la manière ordinaire et leur jus est mélangé avec du vin fait de raisins frais de la même espèce, c'est-à-dire des raisins dont la peau ne s'est pas ridée, ou qui n'ont pas été convertis partiellement en raisins secs.

Ce qui caractérise le Tokay, c'est que sa force en alcool est relativement faible, mais qu'il contient une haute proportion d'essence, ou, en d'autres termes, qu'il a beaucoup de corps.

Nous signalons à nos lecteurs le magnifique "workboard" en argent allemand qui a été récemment installée par la Hamilton Brass Mfg. Co., Ltd., Montréal, dans l'hôtel Vancouver, tenu par M. S. E. Crawford.

Les paillons sont une de nos nombreuses spécialités. Nous avons un des stocks les plus considérables à Montréal et pouvons fournir presque toutes les grandeurs à bref délai. Grandeurs spéciales faites sur commande. Freyseng Cork Co., Limited.

LA PRODUCTION MONDIALE DU VIN

Une estimation de la production du vin dans le monde entier, publiée par le Minuteur Vinicole, organe des vignerons de France, fait connaître plusieurs choses surprenantes, entre autres la suprématie énorme de la France et la place sans importance aucune occupée par l'Allemagne parmi les pays producteurs de vin. La production des vignes de l'univers entier est estimée à 134,128,908 hectolitres, soit 2,950,835,976 gallons.

Sur cette quantité, la France produit 43,000,000 d'hectolitres (1,056,000,000 de gallons), soit beaucoup plus d'un tiers de la production totale. L'Italie arrive seconde avec 32,500,000 hectolitres (785,000,000 de gallons) et l'Espagne troisième, avec 16,900,000 hectolitres (401,800,000 gallons).

La quatrième place est occupée par l'Algérie, avec 6,905,720 hectolitres, ce qui porte la production totale de la France à 55,000,000 d'hectolitres (1,321,000,000 de gallons).

Viennent ensuite: le Portugal, avec 9,900,000 hectolitres (238,800,000 gallons); l'Autriche, 3,100,000 hectolitres (74,400,000 gallons); la Hongrie, 2,805,000 hectolitres (67,320,000 gallons); la Roumanie et le Chili, 2,500,000 hectolitres (600,000,000 de gallons), et l'Allemagne arrive dixième avec 2,150,000 hectolitres (51,600,000 gallons).

L'année dernière, la Russie a presque rattrapé l'Allemagne avec 2,100,000 hectolitres (504,000,000 gallons). La Belgique occupe la douzième place avec 1,900,000 hectolitres (456,000,000 gallons).

Les pays produisant de un à deux millions d'hectolitres (22 à 44 millions de gallons) sont la Turquie, y compris l'île de Chypre, l'Argentine, les Etats-Unis et la Suisse. La Grèce et ses îles produisent 900,000 hectolitres (216,000,000 gallons) et la Serbie, 500,000 hectolitres (120,000,000 de gallons).

L'Australie donne 265,000 hectolitres (63,600,000 gallons, de même que la Tunisie et le Brésil. Chaque année, la colonie du Cap fournit 190,000 hectolitres (45,600,000 gallons); la Corse, 146,000 hectolitres (35,240,000 gallons) et le Luxembourg, 120,000 hectolitres (28,800,000 gallons). Le Pérou, l'Uruguay, la Bolivie et le Mexique suivent dans cet ordre avec de petites quantités.

ORIGINE DU COCKTAIL

Le cocktail, écrit Miss Phoebe Couzins, dans le Herald de Washington, devrait être considéré à un point de vue tout-à-fait différent de celui sous lequel les partisans de la prohibition voudraient qu'un peuple crédule l'envisage. Le cocktail a une origine patriotique, et le souvenir de son inventeur, Betsy Flanagan,

Stormonth, Tait & Co.

Oporto, (Portugal.)

Pourvoyeurs du Roi Don Carlos.

Le meilleur Vin Oporto Importé au Canada.

NOUS OFFRONS:

House of Lords

Caisses de 12 Bouteilles Qts . . . \$13.00 la c/s
 " " 24 " Pts . . . 14,00 " "

Fret payé en lot de 5 caisses ou plus, dans les Provin-
 ces de Québec et Ontario.

Pour la ville de Montréal, 25c par caisse de moins, en
 lot de 5 caisses ou plus.

EN FUTS

		Qr-Cask	Octave
1 Grappe	le gallon	\$2.00	\$2.10
2 "	" "	2.25	2.35
3 "	" "	2.50	2.60
4 "	" "	2.75	2.85
Crown	" "	3.25	3.35
Discovery	" "	3.75	3.85
Special	" "	4.50	4.75
House of Lords	" "	5.50	5.60

La Maison Stormonth, Tait & Co.

est la seule qui fournit le Vin Oporto en fut,
 a la Chambre des Lords, Angleterre.

CE VIN POSSEDE UN GOUT DELICIEUX ET SON
 AROME EST PARFAIT.

ECHANTILLONS FOURNIS AVEC PLAISIR.

L. CHAPUT, FILS & CIE., - Montréal.

Seuls représentants au Canada.

devrait être immortalisé par une statue placée dans le Hall des Statues, au Capitole, à côté de celle de Miss Frances E. Willard.

Betsy Flanagan était une jeune Irlandaise et vivait en Virginie à l'époque de la révolution américaine. Elle était connue partout comme bonne cuisinière et bonne patriote américaine, au caractère prompt; elle détestait de toute son âme les tuniques rouges anglaises.

Cette jeune fille était assez jolie et un officier de l'armée continentale l'épousa. Son désir le plus cher était toujours de suivre son mari dans ses marches et au combat. Mais il ne le lui permettait pas. Il fut blessé et mourut. Sa femme vint alors se fixer dans l'état de New-York, où elle ouvrit un restaurant entre White Plains et Tarrytown. Là elle avait pour voisin un tory anglais, très amateur de volaille et de coqs de combat. Betsy haïssait le tory, parce que celui-ci était l'ennemi des Américains et elle le considéra immédiatement comme son ennemi personnel. Elle résolut de déclarer la guerre à son poulailler; il en résulta que le nombre des coqs du voisin diminua de jour en jour au grand déplaisir du loyal habit rouge.

Betsy était renommée pour la confection d'un certain breuvage qu'elle offrait aux soldats américains. Elle l'appelait un "tonique". Un soir elle invita les officiers américains et français à un souper au poulet. Après que les patriotes eurent goûté la cuisine de Betsy et en eurent fait l'éloge, celle-ci les invita à passer dans une salle en arrière où elle leur avait préparé une surprise. Sur le buffet étaient rangés, autant de verres de "tonique" qu'il y avait d'officiers réunis et, dans chaque verre, était placée une touffe de plumes provenant des queues des coqs de combat, légitimement confisquées par la patriotique. Betsy dans la basse-cour de l'Anglais. Des toasts furent portés en l'honneur du potriotisme de Betsy, mais c'est un Français qui eut l'idée de lever son verre d'une main et les plumes de l'autre, puis, saluant Betsy et les officiers, il s'écria "Vive le cocktail". Le mot fit fortune et, depuis cette époque, est resté dans le langage américain.

L'ALCOOL.

Extrait du vin par l'action du vide, les vinasses utilisables reconstituant le vin.

On extrait l'alcool du vin par un nouveau procédé, si nous en croyons une étude publiée dans le "Moniteur Scientifique" du Dr Queneville, par Charles Glrard, directeur du Laboratoire municipal de Paris, et M. Truchon, chimiste principal de ce laboratoire.

Ce nouveau procédé est basé sur la distillation dans le vide.

Par l'emploi du vide, les auteurs ont extrait de l'alcool du vin à froid, à 30° au maximum; ils affirment que l'eau-de-vie ainsi obtenue a une qualité de finesse supérieure à celles obtenues par les procédés usuels, feu nu ou vapeur d'eau.

Les vinasses restantes ne subissent aucune des modifications qu'elles acquièrent par le mode de distillation ordinaire, elles conservent toutes les qualités d'extrait et d'eau de composition qu'a le vin; en restituant la quantité d'alcool enlevé, le vin est rétabli, ou en y ajoutant la quantité de sucre correspondant à la richesse alcoolique, le vin fermente à nouveau et devient marchand.

Voici, d'après les auteurs, comment après avoir enlevé un alcool d'une finesse supérieure à ce même alcool qui serait enlevé par la distillation à chaud on pourrait employer les vinasses: .

1° Comme boisson économique, au même titre que le vin sans alcool;

2° Additionnées de 1 1/2 à 2 livres de sucre par gallon et mises en fermentation, elles redonnent un vin complet comparable au vin primitif;

3° Alcoolisées à leur titre primitif avec de l'alcool bon goût, elles constituent un vin sans doute inférieur, mais de qualité marchande à l'analyse;

4° Mélangées en proportion convenable avec des vins très alcooliques, elles en abaissent le rapport alcool-extrait et apportant les matériaux naturels du vin, permettent le mouillage de ce coupage nouveau;

5° Etendues judicieusement d'eau elles peuvent servir au mouillage sans affaiblir le vin type dans des proportions telles que le mouillage puisse être nettement reconnu par l'analyse;

6° Les vinasses de vin blanc se prêtent à la fabrication des vins mousseux et gazéifiés;

7° Expédiées à l'étranger, où le vin se vend à bas prix, elles peuvent, après avoir été alcoolisées, revenir en France comme vin d'origine et y servir aux coupages;

8° Additionnées d'acide acétique pur du commerce, elles peuvent être livrées comme vinaigre de vin;

9° Leur coupage avec du vinaigre d'alcool ou l'acétification d'alcool au sens de ces vinasses, permet de les faire passer pour du vinaigre de vin.

L'extraction de l'alcool des vins par la distillation dans le vide est, on le voit, très intéressante par la qualité des alcools obtenus; restent les vinasses; leur rétablissement en vin est, nous le concédons, une nouvelle fabrication industrielle; ces vins, ainsi recomposés avec de l'alcool produit une nouvelle fermentation à l'aide du sucre, ou une addition d'alcool étranger, constituent bien la fabrication d'un vin nouveau tombant sous les proscriptions de la loi de 1897. On a d'abord privé le vin de son alcool de formation, le résidu n'est plus du vin, c'est de la vinasse contenant tous les extraits du vin, comme les marcs en contiennent encore; en y ajoutant du sucre on fait un vin de sucre dont la vente est interdite et qui est soumis au régime fiscal de l'alcool, mais il n'y a là aucune analogie avec du vin mouillé.

LA CHAMPAGNISATION

C'est là le terme désormais devenu officiel pour indiquer la production des vins nouveaux par la simple transformation du sucre en acide carbonique.

Ce procédé, outre qu'il a l'avantage de produire un acide carbonique intimement mélangé avec les molécules du vin et, par suite, restant en suspension un certain temps après le débouchage de la bouteille, permet l'emploi du qualificatif "vin mousseux" tandis que la méthode qui consiste à ajouter directement de l'acide carbonique nécessite l'adjonction à ce nom des mots "de fantaisie".

Voici comment on procède pour obtenir des vins parfaitement et régulièrement mousseux:

Pour que la champagnisation réussisse, il faut que le vin contienne encore assez

S. H. Ewing & Sons, Importateurs et Manufacturiers de BOUCHONS

Coupés à la Main et à la Machine

Marchands de Capsules pour bouteilles, de
broche d'embouteilleurs, d'Étain en feuilles,
de Fournitures pour Brasseurs, etc., etc., etc.

SUCCURSALE DE TORONTO: 29 Front St., West. BUREAU PRINCIPAL: 96 rue King, Montréal

Téléphones: { BELL MAIN 85
MARCHANDS 522

de sucre pour que l'acide carbonique produit par la fermentation donne une pression suffisante, ce dont on peut s'assurer aisément à l'aide des appareils spéciaux dénommés glycomètres.

Mais s'il ne restait plus assez de sucre dans le vin, il serait encore possible de le champagner en ajoutant du sucre à raison de 12 à 15 grammes par litre, soit 2.64 livres à 3.3 livres par 22 gallons. On fera dissoudre ce sucre dans un peu d'eau bouillante, avec 15.43 à 30.86 grains d'acide tartrique par 2,2 livres de sucre, et on versera cette solution dans le vin. Il est bon souvent d'ajouter un peu de levure. Une fois le mélange bien homogène, on collera et on tirera en bouteilles.

De toute façon, les bouteilles additionnées ou non de sucre, suivant le cas, seront bien bouchées, ficelées et placées dans un local à la température d'environ 68° F. Au bout de quinze jours à un mois, lorsque le vin donnera une belle mousse, elles seront couchées et laissées dans une cave bien fraîche pendant quelques semaines.

C'est alors qu'il faudra procéder à la mise sur pointe qui peut durer une quinzaine de jours selon l'état de limpidité ou de louchissement du vin, si l'on veut procéder à l'opération du dégorgement qui, en expulsant le dépôt, permet d'obtenir un vin d'une limpidité absolue et sans dépôt.

Le sirop ou liqueur que l'on ajoute, alors, au vin au moment du dégorgement, c'est-à-dire après l'expulsion du dépôt, est un mélange de sucre candi et d'excellent vin vieux, auquel on ajoute de l'alcool pour éviter toute fermentation subéquente; les proportions des constituants de ce mélange varient avec le goût des consommateurs auxquels le vin est destiné.

Ce sirop se prépare en introduisant 220 à 330 livres de sucre par pièce de 44 gallons avec 22 à 24.7 gallons de vin; on agite et après dissolution on filtre, puis on alcoolise avec de l'eau-de-vie de bonne qualité.

En France, on consomme en général des vins contenant 10 p.c. de sucre indécomposé; en Angleterre et en Amérique, on préfère les vins presque complètement secs.

LE COMMERCE DU VIN DE MADÈRE

Le madère est à peu près aussi connu que le champagne ou le cognac, un nom géographique étant devenu dans l'un et l'autre cas une désignation qui a cours dans les cinq parties du monde.

L'industrie du vin de madère subit une crise des plus violentes: ce vin si apprécié jadis, surtout sur les marchés anglais, est de moins en moins acheté; l'exportation totale, qui avait été de 6.130

barriques en 1903, est tombée à 5.958 dès 1904. Cela représente encore près de 550,000 gallons (étant donné que chaque fût est d'une contenance de 91.96 gallons).

En 1800, les expéditions avaient été de 16.981 barriques; durant les campagnes suivantes, il y eut naturellement des hauts et des bas, comme dans toutes les industries, particulièrement dans les industries agricoles. Néanmoins, en 1826, l'exportation était encore de 9.398 fûts. Depuis ce moment, jusque vers 1862, les expéditions remontaient rapidement après être descendues à quelques centaines de barriques seulement.

Il faut reconnaître que le madère subit une concurrence formidable de la contre-façon. Enfin, les Anglais, qui en étaient des consommateurs enthousiastes depuis si longtemps semblent apprécier de moins en moins ce vin. La Grande-Bretagne n'en importe plus guère que 600 barriques annuellement.

A l'heure actuelle, les principaux pays où sont dirigées les exportations de vin de madère sont l'Allemagne, la Russie, la Scandinavie, le Danemark, la Hollande et aussi, mais en dernière ligne, la France; ce sont surtout les vapeurs allemands venant de l'Afrique Occidentale, du Brésil ou de l'Argentine qui emportent les chargements de vin à destination de l'Europe du Nord.

1907-1908

A nos Clients et Amis,

Nous offrons tous nos Vœux de bonheur et de prospérité à l'occasion des

Fêtes du Jour de l'An,

Avec tous nos remerciements pour la confiance dont ils nous ont honorés dans le passé.

LAPORTE, MARTIN & CIE, Ltee

Epiceries, Vins et Liqueurs en Gros,

MONTREAL.

LA PERTE DU TEMPS DANS LES MAGASINS

Le gaspillage du temps dans la moyenne des magasins est quelque chose d'étonnant. Cette perte, si on la rapportait à la valeur du temps convenablement utilisé, ruinerait un commerce ordinaire dans l'espace d'un an. L'arrangement systématique du travail, chaque matin, dans un magasin, est aussi essentiel que pour l'entrepreneur dans la construction d'un bâtiment. Cependant, combien pensez-vous qu'il y ait de personnes qui mettent cet arrangement en pratique ? Essayez-le et voyez par vous-même.

Il se produit une immense perte de temps dans l'achat des marchandises, perte de temps due au manque d'entraînement convenable de l'esprit, pour exercer rapidement un jugement. L'homme qui revient trois fois examiner de la marchandise avant de prendre une décision, n'est pas, à mon avis, un acheteur sûr, dit un auteur dans "The Iron Age". Celui qui connaît son affaire se décide promptement. Le vieux proverbe qui dit qu'un homme qui hésite est perdu s'applique à l'acheteur. Si une chose ne vous fait pas impression dès le début, comme elle devrait le faire, abandonnez-la. Parfois, une erreur a lieu par suite d'une décision trop prompte, mais cela n'arrive pas souvent.

Il n'existe pas un département dans un magasin où il n'y ait à résoudre le problème du gaspillage du temps. En commençant par les détails les moins importants du magasin, permettez-moi de vous demander si vous savez comment le plancher est balayé et si vous avez une méthode pour empêcher la poussière de s'élever en l'air ?

Le balayage fait sans soin gâte la marchandise et un époussetage constant rend souvent le stock invendable. Le propriétaire qui sait enseigner à ses employés l'art de balayer verra que les résultats le compenseront amplement pour le temps dépensé à ce travail.

Vous occupez-vous, vous-même, de la manière dont on dispose du stock qui reste pour compte ? Prenez-vous soin d'épargner votre lumière et votre chauffage et vous occupez-vous de maintenir propres vos vitrines, de sorte que les lumières brillent ?

Vous êtes-vous jamais occupé de vos commis ? Êtes-vous sûr qu'ils n'ont pas cédé à la tentation et qu'ils ne sont pas devenus déshonnêtes ? Connaissez-vous les personnes qu'ils fréquentent et la manière dont ils passent leurs soirées ? Vous êtes-vous jamais rapproché d'eux, parlé avec eux de leur affaires et non pas toujours des vôtres ? N'avez-vous pas quelquefois oublié qu'ils ont des aspirations, des ennuis, des tentations comme vous-même et qu'ils ont souvent besoin de conseils ?

Vous êtes-vous jamais placé dans une situation telle qu'ils ne sentent justifiés de venir vous soumettre leurs ennuis ? Si vous n'avez pas fait ces choses, ne vous plaignez pas de ne pas obtenir le bon service que vous devriez recevoir et ne soyez pas trop surpris si vous trouvez des employés malhonnêtes.

Il y a une chose qu'il ne faut jamais oublier : le succès n'arrivera jamais à un homme qui n'a pas appris à faire les choses qu'il demande à ses commis de faire. Des employés ne pratiqueront pas l'économie, ne seront pas bien mis, industriels, soignés, propres ou studieux, si leur patron a les défauts inverses de toutes ces qualités. Le propriétaire qui fume dans son magasin pendant les heures de travail empêchera difficilement ses commis d'en faire autant. Le propriétaire doit mettre en pratique ce qu'il prêche, s'il espère réussir à former ses commis comme il le désire.

L'inefficacité des employés est un des écueils que l'on rencontre dans toutes les affaires, et le propriétaire qui n'est pas bien outillé lui-même aura de la difficulté à obtenir un bon service de ceux qui se tournent vers lui pour avoir le bon exemple.

Nous avons, pour la plupart, une quantité d'habitudes et il semble que nous ne puissions nous débarrasser d'une certaine manière de faire les choses, manière à laquelle nous nous sommes habitués quand nous travaillions à un faible salaire. Sortez de cette ornière, prenez l'habitude de faire les choses d'une manière plus large. Si vous avez un petit magasin, dirigez-le avec autant de système que le fait le grand magasin, et votre magasin ne restera pas longtemps un petit établissement. Voilà l'inconvénient chez beaucoup d'entre nous. L'entraînement et l'énergie mis dans les affaires ne sont pas bien dirigés. De même que le tableau examiné par un éminent critique, "cela manque de vie". Aussi, je vous conseille de mettre plus de vie dans vos affaires et de voir à ce qu'il y ait la qualité de votre jugement soit conservée intacte par beaucoup d'exercices corporels hygiéniques. Consacrez tant d'heures au sommeil, à la lecture et à l'exercice extérieur et arrangez vos heures dans le magasin, de manière à faire fructifier votre temps.

L'homme qui peut diriger son commerce de manière à éliminer la perte de temps a résolu le problème du succès.

Parmi les travaux d'installation de bars récemment entrepris par la Hamilton Brass Mfg. Co., Ltd., de Montréal, nous citerons ceux faits à l'hôtel Arbour, boulevard St-Laurent, Montréal. Dans cet établissement de magnifiques "work-boards" en argent allemand ont été installés.

La Hamilton Brass Mfg. Co., Ltd., Montréal, s'est fait une spécialité des fournitures de bars. Cette compagnie a installé dernièrement un "workboard" en argent allemand au Carlton Café, rue McGill. Ce bar est tenu par M. W. N. Stephenson.

L'HABITUDE DE L'OBSERVATION

Un commis qui n'observe pas ne profite pas d'un des meilleurs moyens qui lui soient donnés de s'instruire. A l'époque que nous traversons, on n'a que faire du jeune homme qui se contente de faire aussi peu que possible, qui craint de trop travailler et qui n'a pas assez d'énergie pour essayer d'arriver à une position supérieure.

Un commis peut obtenir plus de connaissances en observant ceux qui sont au-dessus de lui que de toute autre manière. Ne regardez jamais en arrière.

On a dit que la meilleure partie de l'instruction d'un homme est celle qu'il obtient par son contact avec d'autres hommes.

Quand un employé apprend les fonctions de gérant en observant ce que fait le gérant, les idées qu'il obtient ne sont pas copiées servilement sur celles de ce gérant.

Parce que "les hommes créent et les singes ne font qu'imiter", a-t-on dit, ce n'est pas une raison pour que vous et moi, qui avons de l'ambition, ne nous servions pas des idées d'autres hommes et des moyens qu'ils mettent en pratique.

Quand j'entends l'homme qui est au-dessus de moi employer un fort argument pour vendre des marchandises, je m'efforce de m'assimiler cet argument et, en faisant ainsi attention à ce qui se passe autour de moi, je peux apprendre beaucoup de choses qui, autrement seraient perdues.

Ne vous en tenez pas à votre vieille manière de procéder, si vous en voyez une meilleure.

Quand on observe, on peut devenir apte à remplir une position meilleure, quand l'occasion s'en présente.

Toute responsabilité nouvelle est une opportunité. Ne veudez pas du calico toute votre vie, sous le prétexte que vous craignez de vendre de la soie. Ne restez pas simple commis toute votre vie, parce que vous craignez de n'être pas capable de remplir les fonctions de gérant ou de diriger vous-même un commerce. Si vous n'avez pas assez d'énergie pour prendre une situation meilleure, parce que vous n'avez pas observé la manière de remplir cette position, un autre aura cette énergie et vous perdrez pied pour vous être maintenu en arrière.

J'ai connu autrefois un homme qui préférait travailler en sous-ordre, parce qu'il ne voulait pas assumer la responsabilité d'un chef de section.

On peut apprendre le métier de barbier en observant un barbier quand il rase ou qu'il coupe les cheveux, quand il repasse son rasoir, en faisant attention à la manière dont il tient ses ciseaux, dont il commence à raser, etc. Un commis n'a pas besoin de ces connaissances, mais cela montre ce qu'on peut faire grâce à l'observation.

Un jeune homme apprend à construire une maison en aidant dans son travail un homme expérimenté. S'il est attentif et s'il observe bien, il peut apprendre beaucoup, tandis que s'il n'ouvre pas les yeux, il peut demeurer toujours un assistant ou un charpentier de deuxième ordre.

Il faut, bien entendu, de la pratique ; mais celui qui désire avancer ne doit pas négliger d'observer.

NOS PRIX COURANTS

Les prix indiqués le sont d'après les derniers renseignements fournis par les agents ou manufacturiers.

ABSINTHE			La cse		
Ed. Pernod (3)	14.50				
Gemp. Pernod (14)	13.50				
Pernod Fils (12)	15.00				
AMERS			La cse		
Amer Picon (12)	11.00				
L. C. F. C. (1)					
Jamaica	pts. 5.50				
Celery	pts. 5.50				
Mixed Bitters (13)	8.00				
APERITIFS			La cse		
Bacchus (2)	10.00				
12 Bouteilles	10.00				
Dubonnet (1)					
Litres	10.00				
Mixed Bitters (13)	8.00				
Tôt (14)	7.50				
BIERES			qts. pts.		
Bass' (4)	2.65	1.65			
E. & J. Burke's Bottling.	pts. 2.65	1.65			
Bass' (2)	2.40	1.55			
Daukes' & Co.	pts. 2.40	1.55			
Bass' (4)	2.65	1.65			
C. G. Hibbert's Bottling	pts. 2.65	1.65			
Bass' (3)	2.60	1.70			
Read Bros. Dog's Head.	pts. 2.60	1.70			
Bass' (14)	2.60	1.70			
Monkey Brand	\$1.15				
Monkey Brand, Nips					
Bass' (6)	2.65	1.65			
Bull's Head	pts. 2.65	1.65			
Bass & Co. (6)	In wood.				
Hhds	40.00				
Bbbs	28.25				
India Pale, Klidderkins, 18 gals.	15.00				
India Pale, Firkins, 9 gals.	8.00				
No 1, Winter ale, Firkins, 9 gals.	10.00				
John Jeffrey & Co. (7)					
Castle Brand, Stone bottles	pts. 1.65				
Machen & Hudson (5)	pts. 2.50	1.55			
Marque "Beaver"	2.50	1.55			
Pabst (1)	Pints				
Export, 10 doz.	12.75				
Blue Ribbon, 10 doz.	13.75				
Tennants (6)	2.50	1.65			
BIGARREUX			qts. pts.		
L. A. Price (1)	8.00	9.00			
Bigarreaux au Marasquin	10.00	6.00			
Teyssonneau (12)					
Bigarreaux au Marasquin	10.00	6.00			
BOURGOGNES BLANCS			qts. pts.		
Bouchard, Père & Fils (12)	8.00	9.00			
Chablis	11.75				
Chablis, 1889	11.50	12.50			
J. Calvet & Cie (6)	20.00	10.00			
Chablis	7.25	8.25			
C. Marey & Liger-Bélair (4)	8.50	9.50			
Chablis	7.50	8.50			
Morin, Père & Fils (2)	8.00	9.00			
Chablis, 1898					
Frédéric Mugnier (3)					
Chablis					
BOURGOGNES MOUSSEUX			qts. pts.		
Bouchard, Père & Fils (12)	14.00	15.50			
Bourgogne Mousseux	16.00	17.00			
Beaune	18.00	19.00			
Nuits	22.00	23.50			
Chambertin					
F. Chauvenet (15)	22.00	24.00			
"White Cap" (Ultra Sec)	22.00	24.00			
"Pink Cap" (Vin des Dames)	21.00	23.00			
"Red Cap" (Extra Sec)	17.00	18.50			
C. Marey & Liger-Bélair (4)	12.50	13.50			
Nuits — rouge					
Morin, Père & Fils (2)					
Sec-Mousseux					
BOURGOGNES ROUGES			qts. pts.		
Bouchard, Père & Fils (12)	6.50	7.50			
Macon	8.00	9.00			
Beaujolais					
Beaune	8.00	9.00			
"Club"	7.00	8.00			
Pommard	11.50	12.50			
Nuits	13.00	14.00			
Volnay	12.50	13.50			
Pommard	11.50	12.50			
Beaune	10.00	11.00			
Moulin-à-Vent, Macon vieux					
Supérieur	9.00	10.00			
Beaujolais	7.00	8.00			
Macon [Choix]	6.50	7.50			
A. Lalande & Cie (5)	4.40	5.40			
Macon	5.00	6.00			
Beaujolais	6.00	7.00			
Beaune	6.60	7.60			
Pommard	6.25	7.25			
C. Marey & Liger-Bélair (4)	6.50	7.50			
Beaujolais	8.50	9.50			
Macon	13.00	14.00			
Beaune	16.50	17.50			
Pommard					
Morin, Père & Fils (2)	5.00	6.00			
Macon, 1898	6.50	7.50			
Beaune, 1898	7.00	8.00			
Pommard, 1898	8.50	9.50			
Nuits, 1878	6.00	7.00			
Frédéric Mugnier (3)	6.50	7.50			
Beaujolais	7.00	8.00			
Macon	8.50	9.50			
Beaune	10.50	11.50			
Pommard	15.00	16.00			
Chambertin					
CHAMPAGNES			qts. pts. splits		
C. A. Cardinal (2)	12.50	13.50	14.50		
Extra Dry					
Victor Clicquot (10)	28.00	30.00			
Extra Dry & Brut	20.00	22.00			
Fleur de Sillery	13.00	15.00			
Marechal, Comte d'Erlon					
Duc de Montlouis (1)	10.00	11.00			
Cuvée Réservee	12.50	13.50			
Carte Noire	14.00	15.00			
Carte D'or					
Duc d'Origny (2)	17.00	18.00	19.00		
Cuvée Réservee					
Louis Duvau (5)	13.50	15.00			
Gratien & Meyer (14)					
Caisses ou paniers	13.00	14.00			
Heidsieck & Co. (5)					
Dry Monopole	31.00	33.00			
Lemay & Co. (15)					
Half Pints	4.00				
Pints	8.00				
Quarts	12.00				
Edmond Massé & Fils (19)					
Carte Noire	10.00				
Carte Blanche	14.00				
Carte Or	20.00				
Mcët & Chandon (7)					
White Seal, 1900	28.00	30.00			
Brut Imperial	31.00	33.00			
Brut Impérial, 1898	38.50				
Brut Impérial, cuvée, 1893	42.50				
G. H. Mumm & Co. (6)					
Extra Dry	28.00	30.00			
Selected Brut	31.00	33.00			
Selected Brut 1898	32.00	34.00			
Selected Brut 1895	38.00	40.00			
Extra Dry, paniers 1 doz. 1/2 B.	8.50				
Extra Dry, paniers 2 doz. 1/2 B.	17.00				
Piper-Heidsieck (2)					
Sec	28.00	30.00	32.00		
Brut	30.00	32.00	34.00		
Cuvée 1900, très sec	30.00	32.00	34.00		
Escompte de commerce 10%					
Louis Roederer (1)					
Grand Vin sec	28.00	30.00			
Vin Extra sec	28.00	30.00			
Brut spécial Cuvée	30.00	32.00			
Ve Pommery, Fils & Cie (12)					
Sec, ou Extra Sec	28.00	30.00			
Brut [vin naturel]	30.00	32.00			
CLARETS			qts. pts.		
Barton & Guestier (4)	5.00	6.00			
Floirac	5.25	6.25			
Medoc	5.50	6.50			
Margaux	6.00	7.00			
St-Julien	9.50	10.50			
Batallay	11.00	12.00			
Pontet Canet	20.00	21.00			
Château Leoville	20.00	21.00			
Château Larose	24.00	25.00			
Château Margaux	24.00	25.00			
Château Lafitte					
Bordeaux Claret Co. (14)	2.50	3.50			
Côtes	2.60	3.60			
Bon Paysan	3.00	4.00			
Bon Bourgeois	3.50	4.50			
St-Julien	4.00	5.00			
Montferand	5.00	6.00			
Château Brûlé	6.00	7.00			
St. Estèphe	8.00	9.00			
Pontet Canet					
J. Calvet & Co. (6)	3.50	4.50			
St-Vincent	4.50	5.50			
Medoc	5.00	6.00			
Floirac	5.50	6.50			
Margaux					
Château Lascombe (1)	2.25	3.00			
Margaux					
Faure Frère (3)	3.00	4.00			
Bon Bourgeois	3.50	4.50			
Côtes	4.00	5.00			
Bon-Ton	4.50	5.50			
St-Emilion	6.00	7.00			
Ch. Dugay	4.50	5.50			
Floirac	5.00	6.00			
Medoc	5.50	6.50			
Margaux	6.00	7.00			
St-Julien	9.00	10.00			
Pontet Canet	12.00	13.00			
Château Gruaud Larose					
Côtes	1.00				
Galibert & Varon (10)	4.00	5.00			
Medoc	5.00	6.00			
St. Emilion	6.00	7.00			
St. Estèphe	7.00	8.00			
Pauillac	8.00	9.00			
St. Julien, Margaux					
L. Gaudin & Cie (1)	2.50	3.00			
St-Julien	3.00	3.50			
St-Estèphe					
Nathaniel Johnston & Fils (12)	4.00	5.00			
Ordinaire	4.00	5.00			
Château Chamfleuri	4.75	5.75			
St-Loubs	5.00	6.00			
"Club"	5.50	6.50			
Medoc	5.75	6.75			
Margaux	6.00	7.00			
St-Julien	7.00	8.00			
St-Estèphe	9.50	10.50			
Château Dauzac	11.00	12.00			
Pontet Canet	11.00	12.00			
Margaux Supérieur					

Château Beaucailhou..	15.00	16.00
Château Leoville ..	19.00	20.00
Château Larose ..	19.00	20.00
Château Margaux..	21.00	22.00
Château Lafitte..	22.00	23.00
A. Lalande & Cie. (5)	qts.	pts.
1893 Medoc..	4.40	5.40
1890 Floirac..	4.40	5.40
1889 St-Julien..	4.80	5.80
1893 St-Emilion..	5.20	6.20
1890 St-Estephe..	5.20	6.20
1889 Château Pontet Canet..	6.80	7.80
1889 Château Leoville..	11.00	12.00
1889 Château Lafitte..	14.00	15.00
Léon Pinaud (4)	qts.	pts.
St-Julien ..	2.50	3.50
G. Pradel et Cie. Medoc (2) ..	2.75	3.25
P. Vernot. St-Julien (2) ..	2.75	3.25
Vigneau & Cambours (2)	qts.	pts.
Château Berges ..	3.50	4.00
St-Estephe ..	4.50	5.50
St-Julien ..	5.00	6.00
Pontet Canet ..	7.50	8.50
Château Maucamps ..	10.00	12.00
Mouton Rotschilds ..	17.00	18.00

COCKTAILS

Cook & Bernheimer Co. (14)	La cse
Manhattan, Martini, Tom Gin, Vermouth, Gin, Whiskey, American..	9.50
G. F. Heublein Bros. "Club" (5)	
Manhattan, Martini, Whiskey, Vermouth, Old Tom, ou assortis.	12.75
Maison Fournier-Fournier (13)	La cse
Red Line Cocktails ..	8.00

COGNACS

Bisquit, Dubouché & Cie (5)	La cse
★ ..	qt. 9.50
10 years old..	qt. 12.25
Old Liqueur..	20 years old, qt. 16.00
V. V. S. O. P..	55 years old, qt. 45.00
Au gallon..	4.10 à 10.00
J. Borianne (3)	La cse
X X X ..	7.50
Au gallon..	3.75 @ 4.75
Jos. Brémont & Co. (14)	La cse
★★★ ..	quarts 5.50
★★★ ..	flasks 6.50
★★★ ..	½ flasks 7.50
Boulestin & Cie (1)	1 cse 5 cs
★★★ ..	qts. 10.50 10.25
★ ..	qts. 12.00 11.75
★ Fluted ..	qts. 12.00 11.75
★ ..	pts. 13.00 12.75
★ ..	24 flasks 13.00 12.75
★★★ ..	qts. 15.00 14.75
V. S. O. P..	qts. 20.00 19.50
V. V. S. O. P..	qts. 28.00 27.50
1846 ..	qts. 45.00
Boutelleau, Fils (14)	La cse
V. S. O. P. 1858 ..	qt. 18.00
Doctor's Special..	qt. 11.00
V. O. 1875 ..	qt. 13.50
V. V. S. O. P. 1820 ..	qt. 30.00
Carlat & Co. (14)	La cse
Quarts ..	6.50
Pints ..	7.50
Jules Coadon & Co. (6)	La cse
12 quarts..	8.00
24 flasks ..	9.00
Au gallon ..	3.90 @ 4.50
Cognac Distillers Association (14)	La cse
★★★ ..	vieux.. 9.00
V. O.	12 ans.. 12.00
V. S. O. P..	20 ans.. 15.00
X. X. O.	1858.. 23.00
3 grapes ..	vieux 3.75 à 4.00
V. O.	3.95 à 4.15

Comandon & Co. (6)	La cse
Special ..	9.50
Reserve extra ..	10.50
Reserve 1878 ..	12.50
★★ et X. O.	15.00
V. S. O. P.	16.50
Au gallon ..	4.50 7.50
Chs Couturier & Cie (2)	La cse
★★★ ..	7.50
Aussi pts, 1-2 pts, Imp. Flasks, Flasks, et 1-2 Flasks à avance ordinaire.	
Quarts, Casks, etc.	3.80 à 4.00
D'Angely (3)	La cse
XXX.....	6.50
Dervos & Cie (1)	1 se 5 cs
Quarts..	8.00 7.75
Pints.....	9.00 8.75
24 flasks n. c.	9.00 8.75
Gaston Dugas & Cie (19)	La cse
Etiquette Blanche ..	8.50
Etiquette Bleu ..	9.00
Naturel ..	10.00
20 ans ..	13.00
Gaston Dugas & Cie (19)	1e Gal.
1 grappe ..	3.65
2 grappes ..	3.75
3 grappes ..	3.85
M. Durand & Cie (1)	La cse
★★★ ..	Qts. 5.50
★★★ ..	Pts. 6.50
★★★ ..	½ B. 7.90
16 flasks ..	1.50
24 flasks n. c.	6.00
32 flasks ..	6.75
48 1-2 flasks n. c.	7.00
Evariste Dupont & Cie (13)	1 cse 5 cs
Cognac Spécial ..	15.00 14.00
Alexis Fournier (13)	1 cse 5 cs
Cognac ★ ..	8.00 7.50
Cognac ★★ ..	9.00 8.50
Cognac ★★★ ..	10.00 9.50
Cognac (Proof) 3 ans ..	4.00
Cognac (Proof) 4 ans ..	4.50
Cognac (Proof) 8 ans ..	6.50
Cognac (Proof) 10 ans ..	7.00
Lucien Foucauld & Cie (10)	La cse
1 Etoile, 12 Bout.	9.50
3 Etoiles. 12 Bout.	12.50
"Crown Liqueur" ..	14.00
V. O., 15 ans d'âge ..	16.50
Medico Tonic ..	18.00
V. S. O., 20 ans d'âge ..	20.00
V. S. O. P., 25 ans d'âge ..	24.00
V. V. S. O. P., 30 ans d'âge ..	28.00
1847 ..	45.00
P. Frapin & Cie (3)	La cse
★ ..	qt. 9.50
Medical..	qt. 10.50
20 years old..	qt. 13.00
25 years old..	qt. 16.00
30 years old..	qt. 19.00
Au gallon..	4.00 @ 7.00
Fromy & Rogee (6)	La cse
Medical Reserve ..	10.00
Medical Reserve V. O.	12.50
Gonzalez, Staub & Cie (1)	La cse
Quarts ..	9.00
Pints ..	10.00
24 Flasks ..	10.00
48 Flasks ..	10.00
1 Etoile ..	Qts. 11.50
3 Etoiles ..	Qts. 14.00
V. S. O.	Qts. 16.50
V. S. O. P.	Qts. 18.25
Jas. Hennessy & Co. (9)	qts. pts.
★ ..	13.00 14.00
★★★ ..	16.00 ..
V. O.	17.25 ..
S. O.	25.00 ..
X. O.	35.00 ..
X. S. O.	45.00 ..
Extra.....	60.00 ..

Jimenez & Lamothe (14)	La cse
★★★ ..	qt. 11.00
V. S. O. P.	qt. 15.00
1890 Muscatel ..	qt. 16.00
1865 Liqueur ..	qt. 18.00
Au gallon..	4.25 à 4.50
G. Lafon & Cie (13)	1 se 5 cs
Cognac ..	8.50 8.00
Cognac ★ ..	9.00 8.50
Cognac ★★ ..	10.00 9.50
Cognac ★★★ ..	12.00 11.50
Cognac 15 ans ..	18.00 17.00
Cognac No 1, 24 Flasks ..	7.50 7.00
Cognac No 1, 32 Flasks ..	8.00 7.50
Cognac No 1, 48 Flasks ..	8.50 8.00
Cognac (Proof) 3 ans ..	3.50
Cognac (Proof) 4 ans ..	4.00
Cognac (Proof) 8 ans ..	6.00
Cognac (Proof) 10 ans ..	6.50
Lagrange & Co. (14)	La cse
V. O.	qts. 7.00
V. O.	flasks 8.00
V. O.	½ flasks 9.00
F. Marion & Cie (2)	La cse
★★★ ..	Qts. 6.00
Aussi pints, 1-2 pts, Imp. Flasks, Flasks, 1-2 Flasks à avance ordinaire.	
Quarts, Casks, etc.	3.40 à 3.75
Martell & Co. (4)	La cse
Une Etoile..	qt. 12.75
3 Etoiles..	qt. 16.00
V. O.	qt. 17.25
V. S. O. P.	qt. 18.75
V. V. S. O. P.	qt. 38.00
Jacques Nicot & Cie (10)	La cse
1 Etoile. 12 Bout.	9.00
2 Etoiles. 12 Bout.	10.00
3 Etoiles. 12 Bout.	11.50
V. O. 12 Bout.	12.00
V. S. O. 12 Bout.	13.00
V. S. O. P. 12 Bout.	14.00
Reserve 1870. 12 Bout.	16.00
Reserve 1865. 12 Bout.	17.00
Reserve 1858. 12 Bout.	18.00
Pour ordres d'importations d'au moins 30 caisses, s'adresser aux agents.	
Otard, Dupuy & Cie (15)	La cse
Spécial..	qts..... 9.50
Une étoile..	qts..... 12.00
Deux étoiles..	qts..... 14.00
Trois étoiles..	qts..... 16.00
V. S. O. P..	qts..... 17.50
Au gallon depuis ..	5.00
Parville et Cie (2)	La cse
★★★ ..	12s. qts. 5.00
★★★ Flasks ..	6.00
★★★ 1-2 Flasks ..	7.00
V. Pinot & Cie (1)	La cse
★★★ ..	qts. 6.25
★★★ ..	pts. 7.25
★★★ ..	½ botl. 7.75
V. O.	qts. 7.25
V. O.	pts. 8.25
16 flasks ..	7.25
24 flasks n. c.	7.25
32 flasks ..	7.50
48 1-2 flasks n. c.	7.75
C. Pluchon & Cie (1)	1 cse 5 cs
Quarts ..	7.25 7.00
E. Puet (3)	La cse
★ ..	qts..... 9.50
Au gallon..	4.00 @ 7.00
Quantin & Co. (6)	La cse
★★★ ..	qts..... 9.50
Au gallon ..	4.25 @ 6.50
Régner & Cie (14)	La cse
★★★ ..	qts. 5.50
★★★ ..	Flasks 6.50
★★★ ..	½ Flasks 7.50
J. Rémy (3)	La cse
Quarts.....	6.50
Flasks ..	7.50
1-2 flasks ..	8.50

Renault & Cie (12)	La cse
★	qts..... 10.00
V. O.	qts..... 12.00
3 étoiles S. V. O.	qts..... 15.00
V. S. O. P.	qts..... 21.00
Club.....	qts..... 18.00
50 Years Old.....	qts..... 40.00
Au gallon.....	4.00 @ 10.00
P. H. Richard (2)	La cse
S. O.....	qts..... 22.50
20 ans flutes	qts..... 17.50
V. S. O. P.	qts..... 12.25
V. S. O. P.	pts..... 13.25
V. S. O. P.	1-2 pts..... 14.25
V. S. O.	qts..... 10.50
V. O.	qts..... 9.00
V. O.	pts..... 10.00
V. O.	1-2 pts..... 11.00
V. O.	Flasks..... 10.00
Pts, flasks, 1-2 flasks à avance ordinaire.	
Richard	Au gall. 3.40 à 6.00
John Robertson & Sons, Ltd. (7)	La cse
Denis Mounie et Cie	11.50
Clouret & Co.	10.50
Jules Robin & Cie. (4)	La cse
Quarts.....	9.50
24 Flasks.....	10.00
Sazerac de Forge & Fils (9)	La cse
Quarts.....	9.50
Flasks.....	10.25
Au gallon.....	4.25
EAUX	
Apenta Hungarian, Aparient (5)	La cse
25 Quarts.....	6.25
50 Pints.....	9.50
Sparkling Splits	5.50
Apollinaris (5)	La cse
50 Quarts.....	7.50
100 Pints.....	10.50
100 Splits.....	8.50
S. Birch & Co. (14)	La cse
Ginger Ale	Bombays 1.35
Ginger Ale	Splits 0.90
Soda	Bombays 1.25
Soda	Splits 0.90
Cantrell & Cochrane (4)	La doz
Belfast Ginger Ale.....	1.40
Club Soda.....	1.40
Seltzer.....	1.40
Potass Water.....	1.40
Dry Imperial Ginger Ale	Gal. 1.50
Hiawatha (2)	La cse
Naturelle, 1-2 gals.	12s 4.75
Naturelle, 1-4 gals.	50s 7.50
Gazeuse	qts. 50s 7.50
Gazeuse	pts. 100s 10.50
Gazeuse	splits 100s 8.50
Libertyville Crystal Spring (1)	La cse
Quarts, 50 Bout.	6.00
Pints, 100 Bout.	8.00
Splits, 100 Bout.	7.00
Schweppe's, de Londres (12)	La doz
Soda Water Co. Cylindres, pour 2..	1.35
Soda Water, Bombays.....	pour 3.. 1.50
Soda Water, Splits.....	pour 1.. 1.10
Dry Ginger Ale.....	1.35
Seltzer.....	1.40
Potass Water.....	1.40
St-Galmier (3)	La cse
Source Badoit.....	6.00
Vichy (2)	La cse
La Capitale, 50 B.	7.50
La Sanitas, 50 B.	8.00
La Sanitas, 100 B.	9.50
La Sanitas, 100 B. splits	7.50
Vichy (3)	La cse
Célestins, Grande Grille, Hôpital, Hauterive.....	10.00
Vichy St-Yorre (14)	La cse
Source St-George.....	8.00
Bassin de Vichy (1)	La cse
Source St-Louis	8.00

EXTRAITS DE VIANDE

Boeuf Fluide (2)	La cse
Vita Fluid Beef, 1 oz., cse 2 doz.	3.20
Vita Fluid Beef, 2 oz., cse 1 doz.	3.00
Vita Fluid Beef, 4 oz., cse 1 doz.	4.50
Vita Fluid Beef, 20 oz., cse ½ doz.	4.75
Vita Fluid Beef, 20 oz., cse 1 doz.	9.00

GINS

Van Baarle & Zoon (7)	La cse
Drawbridge	6.25
Blankenheym & Nolet (14)	La cse
Marque 'Clef', C'ses Rouges ..	10.50
Marque 'Clef', C'ses Vertes ..	5.00
Marque 'Clef', C'ses Violettes ..	5.00
En cruchons	10.00
Au gallon	de 3.00 à 3.25
John de Kuyper & Son (4)	La cse
Caisses Rouges	15s..... 11.75
Caisses Vertes	12s..... 6.25
Caisses Violettes.....	24c..... 5.50
Au gallon	3.15 à 3.30

P. Hoppe, "Night Cap" (1)	La cse
Rouges.....	10.65
Jaunes.....	11.00
Vertes	6.25
Bleues.....	6.00
Violettes	2.50
Au gallon	3.05 3.25

P. Hoppe, "Imperial" (1)	La cse
Rouges.....	10.50
Vertes	5.00
Violettes	2.45

Melchers, de Berthierville (3)	La cse
Croix Rouge. Caisses Rouges.....	11.25
Croix Rouge. Caisses Vertes.....	5.85
Croix Rouge. Caisses Violettes.....	5.00

J. J. Melchers (3)	La cse
Honey Suckle, Cruch verre ..	9.00
Honey Suckle, Cruch pierre ..	9.00

Netherland's Steam Disty. Co. (1)	La cse
Kiderlen's "Croix d'honneur"	
Caisses Rouges.....	11.00
Caisses Vertes.....	5.25
Caisses Violettes.....	4.90
Cruchons verre—12s 3 gals.	11.75
Cruchons verre—24s 3 gals.	12.75
Cruchons verre—12s 5 gals.	17.50

A. C. A. Nolet, Schiedam (5)	La cse
Caisses Rouges.....	10.75
Caisses Vertes.....	5.75
"The Real" Dry Gin	7.10

Old John (2)	La cse
Caisses Rouges	15s 9.75
Caisses Vertes	12s 5.25
Caisses Pony	24s 4.50

Pollen & Zoon (2)	La cse
Cruchons, Verre, 1-8 g.	24s 11.00
Cruchons, Verre, 14-g.	12s 9.50
Cruchons, Verre, 1-2g.	12s 16.00

HOCKS

Frederick Krote (14)	qts. pts.
Sparkling White	16.00 17.00
Sparkling Red	18.00 19.00

LAGERS

F. Jacobs & Co. (2)	qts. pts.
Pilsner German	2.50 1.60
John Jeffrey & Co. (7)	qts. pts.
Castle Brand	1.35
Miller Brewing Co. (2)	Le Brl.
Marque "High Life", 10 doz.	12.50
Marque "Buffet", 10 doz.	12.00
Malt Extract, 8 doz.	15.60

LIQUEURS FRANCAISES

Bénédictine (12)	qts. pts.
12 litres.....	20.00 21.00
Blankenheym & Nolet (14)	qts. pts.
Anisette	12.00
Curaçao	11.00
Kirsch, forêt noire	12.00
Liqueur Hannapier	18.00 19.00
Petite Chartreuse Jaune	18.00 19.00
Elixir de Spa	15.00 16.00

Briand & Jaquet (1)	La cse
Cherry Whiskey	7.50
Blackberry Brandy	7.50
Apricot Brandy	10.00
Peach Brandy	10.00
Strawberry Brandy	10.00
Sirop de Gomme	7.00
Kummel	9.90
Anisette	9.00
Cherry Brandy	7.50
Crème de Menthe Verte	9.00
Crème de Menthe Blanche, ..	9.00
Crème de Cassis	9.00
Curaçao Orange	9.99
Sirop de Grenadine	7.00
Maraschino	9.00

Marie Brizard & Roger (12)	La cse
Anisette.....	13.50
Curaçao, Orange ou Blanc.....	12.50
Marasquin.....	13.00
Kummel, Superfin.....	12.00
Kummel Crystallisé.....	12.50
Green Peppermint.....	13.00
Crème de Menthe, Blanche.....	13.00
Cherry Cordial	12.50
Cherry Brandy	12.50
Blackberry Brandy	12.50
Kirsch.....	11.00
Bitter Triple.....	12.00
Liqueurs assorties.....	13.00
Crème de Menthe Verte.....	13.00
Crème de Moka.....	13.00
Crème de Cassis	13.00
Crème de Noyau	13.00
Eau-de-vie de Dantzlk.....	13.00
Orange Bitters.....	9.50
Punch au Kirsh.....	11.00
Peach Brandy	16.00
Chartreuse St-Denis (2)	qts. pts.
Verte	10.50 11.50
Jaune	10.50 11.50

Delizy & Dolstan (3)	qts. pts.
Curaçao	12.00
Marasquin	12.00
Kummel	12.00
Liqueur jaune	15.00 16.00
Liqueur verte	16.00 17.00
Alex Droz & Cie (12)	qts. pts.
Crème Cacao-Chouva.....	16.00 17.00
Nelson Dupuy (14)	qts. pts.
Maraschino	13.00
Grenadine.....	8.50
Frémey Fils (12)	qts. pts.
Cherry Whiskey, [Chesky]	16.00 17.00
Orange Whiskey.....	14.00

P. Garnier, Enghien (2)	qts. pts.
Liqueurs d'Or	19.00 20.00
Marasquin	11.00 13.50
Blidah. Liq. de Mandarine	19.00
Crème de Menthe verte	12.50
Crème de Menthe blanche.....	12.50
Abricotine	19.00
Pousse Café	12.50
Monastine	20.00 22.00
Curaçao Rouge Sec	12.50
Curaçao blanc très sec.....	15.00
Fine Orange Crucheons	25.00 30.00
Fine Anis Crucheons	25.00 30.00
Liqueurs Assorties, cse 48	
¼ bouteilles	21.00

Peter Heering (15)	La cse
Cherry Brandy	13.00
Jules Lamothe (14)	qts. pts.
Cherry Whiskey	9.00
F. Lemonde & Cie (13)	1 cse 5 csces
Blackberry Brandy	7.35 7.00
Cherry Brandy	7.35 7.00
Cherry Whiskey	7.35 7.00
Crème de Menthe A.	8.00 7.50
Crème de Menthe A. A.	7.00 6.50
Crème de Citron	5.00 4.50
Grenadine (Litre)	6.50 6.25
Grenadine (Bout. Fantaisie) ..	6.00 5.75
Grenadine (Bout. Sauternes) ..	5.25 5.00
Crème de Cacao	10.00 9.50

Crème de Vanille	10.00	9.50
Crème de Noyau	10.00	9.50
Fine Prunelle A.	12.00	11.50
Fine Prunelle A. A.	10.00	9.50
Anisette	10.00	9.50
Liqueur Cathédrale (Char- treuse)	10.00	9.50
Curaçao (Cruchon 1 litre)	11.00	10.50
Curaçao (Cruchon 1 litre)	12.00	11.50
Curaçao (Bout. Qrt.)	8.50	8.00
Crème de Cassis	10.00	9.50
Pas pour rire	10.00	9.50
N'importe quoi, fantaisie	9.00	8.50
N'importe quoi	8.50	8.00
Levert & Schudel (14)	qts.	pts.
Marque "Pélican"		
Anisette	12.00	
Crème de Menthe	12.00	
Curaçao	12.00	
Kummel	12.50	
Maraschino	13.00	
Melrose Drover Ltd (3)	La cse	
Cherry Whiskey	11.00	
Frédéric Mugnier (3)	qts.	pts.
Crème de Menthe Verte	11.00	
Cherry Brandy	11.00	
Cacao l'Hara à la Vanille	12.50	
Kirsch ***	11.00	
Prunelle de Bourgogne	12.50	
Crème de Framboises	12.25	
Fine Bourgogne, 12 lit.	20.00	
Crème de Cassis	11.00	
Fine Bernard	15.00	
Grenadine	8.50	
Anisette	11.00	
Kumel	12.00	
J. Sorin & Co. (14)	qts.	pts.
Cherry Whiskey	15.00	
P. Thorne & Sons (14)	qts.	pts.
Apricot Brandy	24.00	
Tournel & Fleury (2)	qts.	pts.
Anisette	8.00	
Cherry Brandy	8.00	
Cherry Whiskey	8.00	
Crème de Menthe	8.00	
Crème de Cacao	8.00	
Crème de Cassis	8.00	
Curaçao	8.00	
Kirsch	8.00	
Kummel	8.00	
Sirop Grenadine	6.00	
Gabriel Viard, Troyes (10)	12	24/2
	litres	litres
Chartreuse jaune	22.00	24.00
Chartreuse verte	24.00	26.00
Pur Abricot [the genuine]	28.00	30.00
Marasquin, bout. d'origine	22.00	24.00
Viardictine de l'Abbaye St. Urbain	20.00	22.00
Curaçao, triple sec	20.00	22.00
Peppermint [Menthe verte]	20.00	22.00
Cassis Imperator	20.00	22.00
Crème de Cacao, Scho	20.00	22.00
à la vanille	20.00	22.00
Crème de Moka	20.00	22.00
Anisette Extra fine, Cru- chons ou flacons	20.00	22.00
Curaçao quadruple sec	22.00	24.00
Pour ordres d'importation, 25 caisses minimum, s'adresser aux agents.		
Wilson (14)	qts.	pts.
Blackberry Brandy	9.00	
Hungarian Blackberry Brandy	7.00	
Wallace Cherry Brandy	9.00	
MADERE		
Blandy Bros. (2)	qts.	pts.
Very Superior	8.50	9.50
Special Selected	10.50	11.50
London Particular	13.00	
Cossart, Gordon & Co. (5)		
Au gallon	2.50 à 9.00	
Rutherford & Browne (15)		
Au gallon	de 2.50 @ 10.00	
MALAGA		
Blandy Bros. (2)	La cse	
Etiquette Bleu—pâte-doux	7.50	
Etiquette Blanc—pâte	10.00	

MOSELLE		
Deinhard & Co. (4)	qts.	pts.
Brauenberger	9.00	10.00
Piesporter	10.00	11.00
Berncasteler Doctor	15.00	16.00
Crown Sparkling	18.50	20.00
Nonpareil Sparkling	24.50	26.00
Kock, Lauteren & Co. (12)	qts.	pts.
Zeltinger	9.00	10.00
Brauenberger	12.00	13.00
Pisport	13.50	14.50
Scharzberg—1895	18.00	
Sparkling Moselle	20.00	21.50
Frédéric Krote (14)	qts.	pts.
Sparkling	15.00	16.00
Johann Schlitz (3)	qts.	pts.
Winneger	6.00	7.00
Braunberger	8.50	9.50
Sparkling	17.00	18.00
Hocheimer	17.00	18.00
Cabinet	23.00	25.00
P. J. Valckenberg, Ltd. (6)	qts.	pts.
Piesporter	8.50	9.50
Zeltinger	9.00	10.00
Braunberger	15.00	16.00
Berncasteler Doctor	16.50	17.50
OLD TOM & DRY GINS		
Boords (9)	La cse	
Old Tom	7.25	
London Dry	7.25	
Booth (4)	La cse	
London Dry	8.00	
Old Tom	8.00	
Burnett (15)	La cse	
London Dry	7.50	
Old Tom	7.50	
Club (3)	La cse	
Old Tom	6.50	
Old Tom au gallon	3.00	
Cold & Co. (1)	La cse	
Sloe Gin	Qts. 10.00	
Marque Beaver	Qts. 5.75	
Marque Beaver	Pts. 6.75	
London Dry	Qts. 6.00	
London Dry	Pts. 7.00	
Colonial (3)	La cse	
London Dry	6.50	
Gordon (12)	La cse	
London Dry	7.50	
Old Tom	7.50	
Sloe Gin	9.25	
Hill's & Underwood (6)	La cse	
London Dry	7.50	
Old Tom	7.50	
Imperial Wine Co. (6)	La cse	
London Dry	6.50	
Old Tom	6.50	
J. & W. Nicholson & Co. (10)	La cse	
Old Tom	8.25	
London Dry	8.00	
Sloe	12.50	
A. C. A. Nolet (5)	La cse	
"The Real" Dry Gin	7.10	
G. Pims & Co. (2)	La cse	
Quarts	7.50	
John Robertson & Son, Ltd. (7)	La cse	
Old Tom	8.00	
London Dry	8.00	
Sloe	11.00	
Thorne (14)	La cse	
Old Tom	8.00	
London Dry	8.00	
Au gallon	3.50	
Wilson (14)	La cse	
Royal Crown Old Tom	6.50	
Au gallon	2.00 @ 3.00	
OPORTO		
Blandy Bros. (2)	La cse	
Invalid's Special	12.00	
Good Fruity	7.50	
J. W. Burmester (14)	La cse	
Royal	5.00	
Crusado	6.00	
Rich Douro	9.00	
Fine Old Port Red	11.00	
Toreador	12.00	
Very Fine Old Port White	12.50	

Pinhao	18.00	
Emperor	21.00	
White Port	12.00	
Old Crusted	12.00	
Royal Blue Label	18.00	
Au gall.		
Diamond T.	2.50 à 2.60	
Two Grapes	2.75 à 2.85	
Three Grapes	3.00 à 3.10	
Four Diamonds	3.35 à 3.50	
Four Grapes	3.60 à 3.75	
Three Crowns	4.60 à 4.75	
J. M. Caselles y Tarrats (3)		
Au gallon	1.00 à 1.50	
Cockburn, Smithes & Co. (4)		
Tawny	La cse. 16.00	
Au gallon	2.75 @ 7.00	
Croft & Co. (6)		
Au gallon	2.40 @ 7.50	
A la caisse	7.00 @ 24.00	
Delaforce, Sons & Co. (15)	La cse	
Antique	3.00	
Trocadero	9.00	
Royal Palace	16.50	
Au gallon	2.50 à 15.00	
Feuerheerd Bros. & Co. (7)	La cse	
Pioneer	13.00	
Comendador	17.00	
Au gallon	\$2.75 à \$ 9.00	
Garcia Hijos (2)		
Gulmaraens & Co. (6)		
Invalid's Reserve	La cse. 7.50	
Au gallon	2.25 @ 5.50	
Hunt, Roope, Teage & Co. (9)		
Au gallon	2.00 @ 5.50	
Oliva Morez y Ca. (3)	La cse	
Old Tawny	5.50	
MacKenzie & Co. Ltd. (12)		
Au gallon	2.50 @ 10.00	
A. Rizat et Cie (2)		
Robertson Bros. & Co. (3)		
Medal Port No 1	16.00	
Medal Port No 2	13.00	
Favorita Oporto	8.00	
Au gallon	1.50 @ 6.50	
Sandeman & Co. (12)	La cse	
Superior Old	12.00	
"Club"	18.00	
"1890"	30.00	
Au gallon	2.50 @ 15.00	
T. G. Sandeman & Sons (5)		
Au gallon	2.75 @ 9.00	
Manual Tosta (2)	La cse	
Wiese & Krohn (10)		
Tinto Novo	gallon 1.50	
Caisse 12 qts.	5.50	
Tinto Novo No 1	gallon 2.15	
Ligitimo No 1	gallon 3.00	
Caisse 12 qts.	7.50	
Particulier	gallon 3.50	
Invalid Port	cse 12 qts. 10.00	
T. Ventura & Co. (2)		
Verdi & Cie (2)	3.50	
E. Yzaguirre (5)	Le Gal.	
Three Grapes	1.50	
PORTER ANGLAIS		
Guinness (3)	qts.	pts.
Read Bros. "Dog Head"	2.60	1.65
Guinness' (14)	qts.	pts.
Monkey Brand	2.50	1.60
Monkey Brand Nips	1.10	
Guinness' (4)	qts.	pts.
E. & J. Burke, bottling	2.60	1.65
Guinness' (2)	qts.	pts.
Daukes' & Co.	2.50 1.55	1.25
John Jeffrey & Co. (7)	pts.	
Castle Brand, Stone bottles	1.65	
W. E. Johnson & Co. (13)	qts.	pts.
Marque Compass	2.55	1.65
Machen & Co. (6)		
Marque Pelican	2.50	1.60
Machen & Hudson (5)		
Marque "Beaver"	2.50	1.50
RHUMS		
Boivin, Wilson & Cie (3)	qts.	pts.
Black Joe	8.00	9.00

No 7...	7.00	8.00
Marie Brizard & Roger (12)	qts.	pts.
Ste-Croix...	12.00	
P. S. Clément...	11.00	
Jamaïque au gallon...	5.00	
E. & J. Burke (4)	qts.	pts.
Jamaica...	9.50	
Dandicolle & Gaudin (1)	qts.	pts.
Lion...	9.00	10.00
Sambo...	7.50	8.25
Tiger...	8.00	9.50
Tone & Topsey...	7.50	8.50
P. Evariste Dupont (13)	La cse	
Rum St-Jacques...	10.00	
Galibert & Varon (10)	qts.	pts.
Kaioipa Habitation...	10.50	12.50
Vieux Rhum...	12.00	14.00
Carmencita (Jamaica)	13.00	15.00
Edward Hobson Jamaica (13)	1 se 5 cses	
Rum (Red seal) Litre	15.00	14.00
H. G. Kewney & Co. (5)	qts.	pts.
Old London Dock—1 Etoile	7.75	
Old London Dock—3 Etoiles	8.75	
Mendoza & Cie (2)	qts.	pts.
Navy Reserve (6)	qts.	pts.
Jamaica...	9.00	
John Robertson & Son, Ltd. (7)	La cse	
Jamaica Rum...	10.50	
Rhum au gallon, proof	4.10	
Rhum au gallon, 33 over proof	5.50	
J. B. Sherriff & Co. (9)		
Marque "Bell"...	9.00	
Marque "Bell", 36 o. p. au		
gallon...	5.00	
Marque "Blue Star", 36		
o. p. au gallon...	4.75	
St-Jean (2) 12 h.	12.50	
Thorne (14)	qts.	pts.
Marque "Lion"...	10.00	
Liquid Sunshine...	9.50	10.50
J. W. Turner & Cie (2)	La cse	
Quarts...	7.00	
Pints...	8.00	
½ Pints...	9.00	

SAUTERNES

Barton & Guestier (4)	qts.	pts.
Haut Sauternes...	12.50	13.50
Graves...	6.00	7.00
Barsac...	8.75	9.75
Château Yquem...	24.00	25.00
J. Calvet & Cie (6)	qts.	pts.
Graves...	5.25	6.25
Sauternes...	5.50	6.50
Haut Sauternes...	11.50	12.50
J. Dutrénet et Cie	qts.	pts.
Graves...	4.00	5.00
Sauternes...	5.00	6.00
Haut Sauternes...	7.00	8.00
Château Yquem...	18.00	19.00
Faure Frères (3)	qts.	pts.
Sauterne...	4.00	5.00
Sauterne...	5.00	6.00
Haut Sauterne...	8.00	9.00
Château Barsac...	6.50	7.50
Château Yquem...	15.00	16.00
Galibert & Varon (10)	qts.	pts.
Graves...	4.00	5.00
Barsac...	7.00	8.00
Haut Sauternes...	8.00	9.00
Château Yquem...	18.00	19.00
L. Gaudin & Cie (1)	qts.	pts.
Ordinaire...	5.00	6.00
Haut Sauternes...	8.00	9.00
Nathaniel Johnston & Fils (12)	qts.	pts.
Barsac...	6.00	7.00
Sauternes...	6.00	7.00
Graves...	6.00	7.00
Haut Sauternes...	11.50	12.50
Château Yquem...	20.00	21.00
A. Lalande & Cie (5)	qts.	pts.
1890 Graves...	4.80	5.80
1888 Barsac...	5.20	6.20
Lecompte & Morel (2)	2.75	3.25
Vigneau & Cambours (2)	qts.	pts.
Sauternes...	3.50	4.50
Graves...	4.00	5.00
Barsac...	4.50	5.50

Haut Sauternes...	5.00	6.00
Château Yquem...	18.00	19.00
Gustave Vigneron (1)	3.00	4.00

SHERRIES

J. M. Caselais y Tarrats (3)		
Au gallon...	1.00 à 1.50	
Richard Davies (9)		
Au gallon...	1.50 @ 5.00	
Diez Hermanos (2)	La cse	
Cordon Azul...	18.00	
Cordon Rojo...	14.00	
Favonto...	12.50	
Cordon Verde...	10.00	
Pedro Domacq (5) au gallon	1.25 @ 9.00	
Feuerheerd Bros. & Co. (7)	La cse	
Emperador...	16.00	
Corona...	12.00	
D. Goni Feuerheerd (7)	La cse	
Emperador...	17.00	
Corona...	13.50	
Au gallon...	3.00 à 9.00	
Manuel Gamboa Ramirez (6)		
Au gallon...	1.25 @ 4.50	
A la caisse...	4.50 @ 12.00	
Jose Gomez (2)	La cse	8.50
Gonzalez & Byass (14)	La cse	
Cristina Dry...	10.00	
Idolo Seco...	12.00	
Pendon...	2.00	
Claro...	2.50	
Giralda...	3.00	
Old Brown...	3.25	
Fino...	3.75	
Amontillado...	4.00	
Vino de Pasto...	4.00	
Oloroso...	4.25	
Las Torres...	4.50	
Victorioso...	5.50	
Jubilee...	6.00	
P. Juanito & Co. (2)	La cse	6.50
M. Misa (4) au gallon	1.50 @ 6.00	
Oliva Morez y Ca. (3)	La cse	
Golden Sherry...	5.50	
Mackenzie & Co. Ltd. (12)		
Au gallon...	1.50 @ 10.00	
Robertson Bros. & Co. (3)	La cse	
Amontillado...	16.00	
Manzanilla...	13.00	
Olorozo...	8.00	
Au gallon...	1.75 @ 7.50	
Sanchez Hermanos (2)	La cse	4.50
Sanderman Buck & Co. (Julian Pémartin)		
(12)	La cse	
Pale Dry...	12.00	
Montilla Fino, very dry...	12.00	
"Club"...	18.00	
Selected Old...	36.00	
"Jubilee"...	50.00	
Au gallon...	de 1.50 @ 10.00	
A. R. Valdespino & Co. (6)		
Au gallon...	de 1.25 @ 6.50	
A la caisse...	de 5.00 @ 15.00	
Verdi & Cie (2)	3.50	
B. Vergara (9)		
Au gallon...	1.50 @ 4.50	
SPARKLING SAUMUR		
Ackerman-Laurance (15)	qts.	pts.
"Dry-Royal"...	15.75	16.75
½ pts. paniers 1 doz ; pa-		
quets de 4 paniers...	18.00	
TARRAGONES		
Darichez M. (4) au gallon	1.00 à 3.00	
VERMOUTH	La cse	
Cazalis & Pratt (2)	La cse	
Soleil...	6.25	
Dollin & Cie (2)	qts.	pts.
Français...	11.00	15.00
Chamberizette à la fraise...	8.00	
Cte Chazalotte & Co. (3)	7.00	
Fli, Ferrero Ricardo (2)	La cse	
Italian...		
F. Lemonde & Cie (13)	La cse	
Français...	6.00	
E. Martinazzi & Co. (Italian) (1)	6.50	

Noilly, Prat & Co. (12)	7.00
Freund Ballor & Co. (Italian) (12)	6.75

VIN DE GINGEMBRE

Boivin, Wilson & Cie (3)	La cse	
Quarts...	4.50	
Au gallon...	1.20	
Cold & Co. (1)	qts.	4.25
Au gallon...	0.85 à 1.25	
Maison Fournier-Fournier (13)		
Quarts...	4.00	
Au gallon...	0.85 à 1.00	

VIN DU RHIN

Deinhard & Co. (4)	qts.	pts.
Laubenheim...	7.00	8.00
Nierstein...	8.50	9.50
Rudesheim...	15.50	16.50
Liebfraumilch...	17.00	18.00
Hockheim...	18.00	19.00
Marcobrunn...	21.50	
Johannesberg...	25.00	
inwein [cruchons]...	11.00	12.00
Sparkling Hock...	17.50	19.00
Kock, Lauter & Co. (12)	qts.	pts.
Laubenheim...	7.00	8.00
Bodenheim...	7.50	8.50
Nierstein...	8.50	9.50
Steinwein in Boxbeutel...	11.00	
Rudesheim...	15.00	16.00
Liebfraumilch...	15.00	16.00
Giesenheim...	16.00	17.00
Hocheim...	18.00	19.00
Johannisberg...	21.00	22.00
Claus Johannisberg—1893	30.00	
Sparkling Hock...	18.00	19.50
Frederick Krote (14)	qts.	pts.
Laubenheimer...	6.00	7.00
Niersteiner...	6.75	7.75
Rudesheimer...	10.00	11.00
Hochheimer...	10.00	11.00
Steinwein...	11.00	12.00
Liebfraumilch...	14.50	15.50
Johannisberger...	17.00	18.00
Royal Scharzberg...	20.00	21.00
Sparkling Hock, blanc...	16.00	17.00
Sparkling Hock, rouge...	18.00	19.00
Johann Schlitz (3)	qts.	pts.
Bodenheimer...	6.00	7.00
Hohnheimer...	6.50	7.50
Laubenheimer...	7.00	8.00
Niersteiner...	8.00	9.00
Oppenheimer...	9.00	10.00
Hochheimberg...	9.50	10.50
Johannisberg...	15.00	16.00
F. J. Valckenberg, Ltd. (6)	qts.	pts.
Laubenheimer...	7.50	8.50
Niersteiner...	9.00	10.00
Rudesheimer...	12.50	13.50
Liebfraumilch—1893...	18.50	19.50
Johannisberger—1893...	25.00	26.00
VINS TONQUES		
Castro (5)	La cse	
1 Seal port...	5.00	
3 Seal port...	6.00	
Dubonnet (1)	La cse	
Litres...	10.00	
Red-Heart (15)	9.00	
Vin Mariani (14)	10.00	
Vin St-Martin (13)	7.25	
Vin St-Michel (3)	8.50	
Wilson's Invalid's Port (14)	8.00	
WHISKEYS AMERICAINS		
Cook & Bernheimer (14)	La cse	
Bourbon Gold Lion...	10.00	
Old Valley...	11.50	
Old Valley...	1-2 flasks 16.00	
WHISKEYS CANADIENS		
Owl Brand Rye (1)	La cse	
Screw top, 16 flasks...	6.25	
Screw top, 24 flasks...	6.50	
Screw top, 48 flasks...	7.50	
Glass stop, 24 flasks...	6.75	
Glass stop, 48 flasks...	7.75	
Perfection Brand Rye (1)	La cse	
Amber...	12 qts. 5.25	
Glass stop, 32 flasks. Amber...	6.00	

Rock & Rye	12 qts.	7.90
Rock & Rye	24 flks	8.00
Parker's (9) High Wines	50 o. p.	gal.
En quarts		4.25
En 1-2 quarts		4.30
Quantités moindres		4.35

Jos. E. Seagram (16)	La cse
"Star" Rye	qts.
"Star" Rye	Flasks, 32s.
"Star" Rye	Flasks, 64s.
White Wheat	qts.
White Wheat	Flasks, 32s.
No. "83" Rye	qts.
No. "83" Rye	Flasks, 16s.

Hiram Walker & Sons (5) (8)	La cse
Canadian Club, 5 years old,	qts..10.00
Canadian Club	Flasks, 16s. 10.50
Canadian Club	Flasks, 32s. 11.00
Imperial	qts. 7.75
Imperial	Flasks 16s. 8.25
Imperial	½ Flasks 32s. 8.50

Canadian Club—5 years old	4.00
Imperial	3.05
Rye, 25 U. P.	2.30
Malt, 25 U. P.	2.30

Wilson (14)	La cse
Empire Rye... .. .	qts.. 8.00
Empire Rye... .. .	flasks.. 9.00
Empire Rye... .. .	½ flasks.. 10.00
Empire Rye	32 flasks 8.00
Liquid Sunshine	qts. 6.00
Liquid Sunshine	Flasks 7.90
Liquid Sunshine	1-2 Flasks 8.00
Liquid Sunshine	32 Flasks 7.00
Etoffe du Pays	qts.. 5.00
Moonlight... .. .	qts.. 6.00
Moonlight... .. .	Flasks 16s.. 6.50
Moonlight... .. .	Flasks 32s.. 7.00
Moonlight... .. .	Flasks 36s.. 7.25
Moonlight... .. .	Flasks 64s.. 8.00

J. P. Wiser & Sons, Ltd. (17)	
Recreation	La cse
12 Bout. Rondes.. . . .	qts. 5.00
12 Flks.	Imp. qts. 7.00
16 Flks.	Imp. pts. 5.50
32 Flks.	Imp. ½ qts. 6.00
36 Flks.	Travellers 6.00
Canada Whiskey	La cse
12 Bout. Rondes	qts. 7.00
20 Flks.	Imp. pts. 8.50
32 Flks.	Imp. ½ pts. 8.00
60 Flks.	Imp. ½ pts. 8.00
Red Letter	La cse
12 Bout. Rondes	qts. 8.00
Whiskey Clair	La cse
12 Bout. Rondes	qts. 5.00

WHISKEY ECOSSAIS

Alexander & Macdonald.	La cse
Sandy Macdonald, 10 years old	9.50
James Ainslie & Co. (1)	1 cse 5 csces
Ainslie Liqueur	13.00
Ainslie Special Liqueur	16.00
Ainslie All Malt Liqueur	15.00
O'Gilvie, quarts.	7.00 6.75
O'Gilvie, 24 flasks.. . . .	7.75 7.50
O'Gilvie, Imperial quarts.	9.50
Ainslie, Yellow label.. . . .	9.00
Ainslie, Ord. flasks.	10.25
Ainslie, Imperial quarts	13.50
Ainslie, White label	9.75
Ainslie, Special.. . . .	10.50
Ainslie, Extra Special.	12.50
Ainslie, Clynelish [Smoky].	13.00
Big Ben (1)	1 se 5 csces
Quarts [10 years old]	11.00 10.75
Bulloch, Lade & Co. (4)	La cse
Loch Katrine.. . . .	qts.. 7.50
Loch Katrine	32 Flasks.. 9.50
Loch Katrine. Imp. Qt. Flasks..	11.00
Special White Label.. . . .	9.50
Extra Special Gold Label.. . . .	11.00
Brae Mar Special (14)	La cse
Quarts	8.00

Flasks	9.90
1-2 Flasks	10.00
32 Flasks	9.00
Bruce, Wallace & Co. (14)	La cse
Five Crowns.	
Imperial quarts	10.50
Reputed quarts	7.00
24 Flasks	8.00
48 Flasks	9.00
48 Flasks (10 oz.)	14.00

Burns, Leslie & Co. (14)	La cse
Glenell.. . . .	qts.. 6.00
Loch Carron (14)	La cse
Imperial quarts	10.00
Reputed quarts	6.50
24 Flasks	7.50
48 Flasks	8.50

Robt. Dale & Co. (2)	La cse
Quarts	12s 5.00

Peter Dawson (3)	La cse
Perfection... .. .	9.75
Special.. . . .	10.50
Extra Special.. . . .	9.50
Liqueur... .. .	12.25
Old Curio, 20 years old	15.00
Au gallon.. . . .	4.00 @ 7.00

John Dewar & Sons, Ltd. (15)	La cse
Dominion Blend.. . . .	qts. 8.75
"Special".	qts. 9.25
Blue Label.. . . .	qts.. 9.75
Special Liqueur [W. Label] qts..	12.50
Extra Special Liqueur... .. .	16.50
5 csces d'une sorte ou assorties, 25c la cse en moins.	

Alex. Ferguson & Co. (10)	La cse
Fine et vieille liqueur 20 ans d'âge	15.00
Club Liqueur	13.50
P. & O. Special Liqueur, 10 ans	10.00
K. T.	9.50

Glenell (14)	La cse
Imperial quarts	9.50
Reputed quarts	6.00
24 Flasks	7.00
48 Flasks	8.00

Greenless Bros. (14)	La cse
King Edward VII... Ext. Sp. qts..	9.50
King Edward VII... Sp. Liq. qts..	12.00
Dunblain pure grain	8.75
Dunblain pure malt	8.75
Real Antique pure Highland	16.00

King Edward VII	4.75 à 5.00
V. O. Extra Sp.	4.00 à 4.50

Haig & Haig (14)	La cse
★★★★	9.50
★★★★	13.00
Pinched Bottles Wired	16.00
Au gallon	4.25 à 4.50

Wm. Hay, Fairman & Co. (5)	La cse
Hay's finest.. . . .	Sq. qts. 7.75
Hay's old	Rd qts. 6.75
Hay's old.. . . .	24 flasks 7.50
Hay's old	32 sq. flasks 7.50
Hay's old	Imp. qts. flasks 10.00

D. Hellbron (14)	La cse
Hillburn Blend.. . . .	qts.. 8.00
Hilburn Blend	Imp. qts.. 11.00
Hilburn Blend	Imp. pts.. 12.00
King's Liqueur, 10 years qts..	10.00
King's Liqueur, 20 years	13.00
Au gallon	4.00 à 4.25

John Hopkins & Co. (5)	La cse
"Old Mull" Blend... .. .	9.50
"Navy Liqueur" V. O. S.	12.00

House of Lords (14)	La cse
Melrose, Drover & Co. (3)	Legal.
1 étoile.	4.00
2 étoiles... .. .	4.25
3 étoiles... .. .	4.50
4 étoiles... .. .	4.75
5 étoiles	5.00

A. Macmurdo & Co. (14)	La cse
Imperial quarts	8.50

Reputed quarts	5.50
24 Flasks	6.50
48 Flasks	7.50

Mitchell Bros. (2)	La cse
Mullmore 12 Btles	qts.. 6.00
Mullmore 24s	pts. 7.50
Mullmore 48s	½ flks. 9.00
Mullmore 12 Imp. Oval qts..	10.00
Mullmore 24 Imp. Oval pts..	10.50
Glen Ogle 12 Btles rdes	qts.. 8.00
Heather Dew 12 Btles. rdes qts..	8.00
Heather Dew	pts. 8.00
Heather Dew 12 Imp. Flks. qts.	11.25
Heather Dew 10 oz. Flks.	12.00
Special Reserve 12 Btles. rdes..	9.00
Special Reserve Pts. 24s	10.00
Special Reserve Imp. Flks. 24s	11.75
Finest Old Scotch 12 Btles. rds..	12.50
Grey Beard Stone Jars.. . . .	4s 13.00
Grey Beard Stone Jars.. . . .	6s 10.00
E. S. L. Decanters	9.50
E. S. L.	qts. 9.50
White Star Liqueur	qts. 10.50

Old Scotch Proof.. . . .	3.50
Heather Dew	3.45 à 4.00
Sepecial Res. Scotch Proof	4.00
Special Res.	3.50 à 4.50
Extra Spec. Liqueur	4.75 à 5.00

Wallace Moir (3)	La cse
Imperial Quarts.	12.00

Alex. McArthur & Co. (3)	La cse
Quarts	7.50
Flasks	8.50
Imp. Quarts'	11.00

James McNeil (1)	La cse
Imperial Oval	qts. 8.25
Quarts	6.25
Pints... .. .	7.00
24 flasks, Screw top.	7.00
32 flasks, Screw top.	7.50
48½ flasks, Screw top	8.00
5 csces à la fois, 25c. en moins.	

Ian McPherson (6)	le gal
Craigduh... .. .	10 O. P.... 4.00
Dhuloch	9 O. P.... 4.10
Special Blend.	8 O. P.... 4.25
Special Blend.. . . .	15 U. P.... 3.75

Geo. Philipps & Co. (13)	1 cse 5 csces
Scotch (Maid. 'O'mist.)	9.50 9.00

J. P. McGillavray, Sons & Co. (13)	1 cse 5 csces
Scotch (Happy Moments)	9.75 9.25
John Robertson & Son, Ltd. (7)	Legal.

No 1—Fine Old	3.68
No 2—"Special"	3.96
No 3—Old Highland	4.28
No 4—Old Dundee	4.71
No 5—Old Private John	5.16
No 6—Liqueur	5.96
No 8—Dundee Finest	6.50

Private Stock, John Robertson	12.50
J. R. D. "Star"	10.00
Duncan McIntosh	8.25
Coleburn, Glenlivet, pure high-	
land malt	12.50

Robertson, Sanderson & Co. (6)	La cse.
"Glenleith" [8 years old]. la cse.	9.00
"Glenleith"	5 O. P. le gal. 4.75
"Glenleith"	15 U. P. le gal. 4.00
'Grand Spécial	9.00
"Mountain Dew," full flavor. cse.	9.50

"Mountain Dew," cruchons terre.	8 Imp. qts. 12.00
"Mountain Dew," cruchons terre,	12 Imp. qts. 13.00

"Mountain Dew," 4 O. P. le gal.	4.75
Special Liqueur .. [15 years old].	12.50
Old Private Stock, [20 years old].	17.50

J. B. Sherriff & Co. (9)	La cse
Old Islay.. . . .	10.00
V. O. Islay.. . . .	10.25
Islay, 10 o. p. au gallon.. . . .	4.25

Islay V. O. preuve, au gallon..	6.25
Stuart, Campbell & Co. (3)	La cse
Quarts..	6.50
Flasks ..	7.50
1/2 Flasks..	8.50
Imperial Quarts..	9.50
Tammany (14) ..	qts. 8.75
R. Thorne & Sons	La cse
Scotch Arms ..	10.00
Antique Liqueur, 20 ^e years ..	12.00
Au gallon ..	4.50
John Walker & Sons (12)	La cse
Kilmarnock..	10.00
Wilsons' (14)	La cse
V. V. O. Quarts ..	8.00
V. V. O. Flasks ..	9.00
V. V. O. 1-2 Flasks ..	10.00

WHISKEY IRLANDAIS

E. & J. Burke (4)	La cse
Quarts..	8.50
Imperial Quart flasks ..	12.00
Wm. Hay, Fairman & Co. (5)	La cse
Hay's Old ..	Rd qts. 6.75
Hay's Old..	24 flasks. 7.50
Hay's Old ..	32 flasks. 7.50
Hay's Old ..	Imp. qt. flasks. 10.00
D. Hellbron & Sons (14)	La cse
Old Irish ..	Imp. quarts 11.00
Innishannon (14)	La cse
Quarts ..	6.50

Flasks ?.	7.50
1-2 Flasks ..	8.50
John Jameson & Son (5)	La cse
1 étoile ..	9.50
3 étoiles ..	11.25
William Jameson (12)	La cse
1 harpe..	9.75
3 harpes..	10.75
McConnell's (1)	La cse
★ ..	Qts. 9.00
★★★ ..	Qts. 10.75
Special Liqueurs ..	Qts. 12.50
Mitchell Bros. Ltd. (2)	La cse
Old Irish Imp. Oval Flks, qts.	11.00
Old Irish 12 Btles. rdes ..	Qts. 6.50
Old Irish Pts. 24s ..	8.00
Old Irish Flasks 10 oz. ..	12.00
Spec. Old Irish Imp. Pts. Flks.	11.75
Cruiskeen Lawn Stone Jars ..	4s 13.00
Cruiskeen Lawn Stone Jars ..	6s 10.00
Cruiskeen Lawn, Imp. Qts. Flks	12.50
	Au gal.
Old Irish ..	3.65 à 4.00
Special Irish ..	4.75 à 5.00
Wm. O'Boone & Sons (1)	La cse
12 Imperial Oval Quarts ..	9.00
12 Ordinary Quarts ..	6.50
24 Pints ..	7.50
24 Flasks, stoppers ..	7.50
48 1-2 Flasks, stoppers ..	8.50

O'Brien (14)	La cse
Imperial quarts ..	10.50
Reputed quarts ..	7.00
Flasks ..	8.00
1-2 Flasks ..	9.00
Old Bushmill (14)	La cse
★★★ ..	12.00
Special Malt..	10.50
Au gallon ..	4.50
George Roe & Co. (12)	La cse
★ ..	9.75
★★★ ..	10.75
Kilkenny (3) ..	6.50
St-Kevin (3) ..	8.00
Kilkenny (3) ..	6.50
Wilsons' (14)	La cse
3 Horns ..	qts. 6.00
3 Horns ..	Flasks 7.00
3 Horns ..	1-2 Flasks 8.00
Marques Maison Fournier-Fournier, Ltée.	1 cse 5 cs
Rock and Rye ..	7.25 6.75
Mixed Bitters ..	8.00 7.50
Fine Old Port ..	8.00 7.50
Vin de Gingembre ..	4.00 3.75
Vin Canadien ..	2.50 2.00

— Clef à la liste précédente —

Pour trouver l'agent des marchandises cotées plus haut, voyez le numéro après le nom de la marchandise et comparez avec le numéro dans la liste suivante.

1. L. Chaput, Fils et Cie.	7. John Robertson & Son, Ltd.	14. L. A. Wilson & Co.
2. Laporte, Martin et Cie.	8. Hiram, Walker & Sons.	15. J. M. Douglas & Co.
3. Boivin, Wilson et Cie.	9. Gillespies & Co.	16. Jos. E. Seagram.
4. John Hope & Co.	10. Bernard & Laporte.	17. J. P. Wiser & Sons.
5. W. R. Wonham & Sons.	12. Law, Young & Co.	18. Lalonde & Desroches.
6. S. B. Townsend & Co.	13. Maison Fournier-Fournier, Ltée.	

NOTES SUR LE TABAC

On apprend, par le journal anglais "Tobacco," que la Jamaïque est résolue à prouver au monde qu'elle peut produire un cigare qui supportera favorablement la comparaison avec les meilleurs cigares de la Havane; ce but proposé, le gouvernement et les manufacturiers ont fait des expériences suivies avec des feuilles de tabac provenant de graines de Sumatra et de Java comme robes de cigares. Les résultats de ces expériences montrent que le sol de la Jamaïque peut produire et produira un excellent tabac pour robes. La maison Machados a plusieurs acres de ce tabac en culture dans Clarendon et prétend que, pour la texture et le goût,

ce tabac est meilleur que tout ce qui est cultivé à la Jamaïque et peut soutenir avantageusement la comparaison avec la feuille du tabac de Cuba. Cette maison a aussi importé une certaine quantité de graines de véritable tabac de Vuella Abaje et la plus grande partie de sa prochaine récolte proviendra de ces graines. On cultive aussi dans cette île du tabac de Sumatra.

Les perspectives de l'industrie du tabac dans l'île de la Jamaïque sont certainement encourageantes et, dans un avenir rapproché, cette île devrait avoir du tabac en quantité pour l'exportation. Mais les petits cultivateurs à qui il faudra s'adresser pour le tabac d'exportation, ont encore à apprendre la manière de prépa-

rer le tabac. En ce moment, la méthode primitive et ruineuse de fumer le tabac est encore en vogue et cela, naturellement, rend le tabac impropre à la fabrication d'autre chose que de cigares de la qualité la plus inférieure. Toutefois, on enseigne aux gens du pays la manière de préparer convenablement la feuille et il se fait des progrès lents, mais sûrs, dans ce sens.

L'annonce représente la vapeur qui actionne la machinerie, montez la vapeur. La publicité est le lubrifiant des affaires, ne ménagez pas l'huile. La publicité est le réveil-matin des affaires, sonnez le réveil.



LA MANUFACTURE DES CIGARES EN GRANDE-BRETAGNE

Des rapports publiés en 1906 par l'inspecteur en chef des manufactures de la Grande-Bretagne, nous extrayons les passages suivants sur l'industrie des cigares et du tabac en Angleterre et en Irlande, dit "Canadian Cigar & Tobacco Journal":

Le tabac brut est importé complètement dans ce pays, en barils dans lesquels la feuille a été soumise à une pression hydraulique et, quand ces barils sont ouverts, le tabac est généralement traité par la vapeur, pour le rendre assez souple pour qu'on puisse le manipuler sans l'endommager. Une grande partie des feuilles doit alors être séparée de sa côte centrale et quand cette feuille est destinée à la fabrication des cigares, ce procédé demande beaucoup d'habileté et beaucoup de soins. La feuille qui doit être employée pour la pipe et les cigarettes est alors découpée en lanières par une machine. Elle subit aussi un procédé qui consiste à la tremper dans un liquide, ce qui fait ressortir ou fait varier les différents arômes. Les feuilles les plus grossières qui sont destinées aux palettes de tabac sont ensuite tordues comme des cordes et soumises à la pression hydraulique. Le tabac coupé en lanières est mis à sécher dans un four, pour diminuer la quantité d'humidité qu'il contient. Les mêmes feuilles entrent dans la fabrication des cigares, tandis que les feuilles petites et légères sont découpées pour en faire des cigarettes. Les côtes peuvent être écrasées et réduites en tabac à priser, bien qu'on prétende que cette branche de l'industrie dépérit. Tout récemment encore, tous les déchets et les côtes qui n'étaient pas employés pour le tabac à priser devaient être réduits en poudre avant d'être renvoyés à la douane afin de se faire rembourser une partie des frais payés; ceci était considéré comme nécessaire afin qu'un échantillon parfaitement exact pût être obtenu, mais un ordre récent a modifié cet état de choses et beaucoup de manufactures renvoient maintenant les déchets et les côtes sans les broyer. Les déchets sont aussi employés pour la manufacture de

la nicotine. D'une manière générale, les ouvriers sont employés aux opérations primitives de la manufacture telles que le passage à la vapeur, la trempe dans le jus, la coupe et le déchiquetage, le séchage au four, ainsi qu'à la réduction en poudre, tandis que les femmes et les jeunes filles ouvrent et séparent la feuille et écotent le tabac. Des femmes et des jeunes filles sont employées à la fabrication des cigares et il est probable que la moitié du nombre total de ces employées sont engagées à l'un ou l'autre des procédés innombrables tels que la pesée, l'emballage, la pose des étiquettes, la fourniture de la matière aux machines et la fabrication des étuis.

Dans beaucoup de manufactures, on ne fait que les cigares et qu'écoter les feuilles. C'est une industrie hautement organisée, qui exige des ouvriers habiles; elle exige un apprentissage de cinq à sept ans. On fabrique deux sortes de cigares: le cigare à la machine et le cigare à la main, ce dernier étant, bien entendu, le meilleur et exigeant la plus grande habileté. Les femmes sont assises presque coude à coude, à des tables arrangées comme des pupitres, et se font face l'une à l'autre. Elles travaillent aux pièces et chaque femme reçoit un certain poids de feuilles de tabac et doit rendre l'équivalent en cigares. Ces femmes travaillent avec une grande rapidité et beaucoup de dextérité. On fournit à chacune d'elles un petit pot d'un mélange adhésif et un couteau, mais malheureusement, parmi une certaine classe d'ouvrières, la pratique de couper l'extrémité des cigares avec les dents n'est pas rare, mais nous croyons que cette pratique disparaît peu à peu et nous sommes informés que tous les efforts sont faits par les contremaîtres et les ouvriers de la meilleure catégorie pour décourager cette pratique qui est simplement le résultat d'un mauvais apprentissage. De petits morceaux de feuilles tombent sur les planchers qui sont fréquemment balayés pendant le jour, par de petites filles employées simplement dans ce but et pour servir les cigariers. Une poussière brune fine s'élève et se dépose sur

les murs, les lampes et les tables. La classe de femmes employées à la fabrication des cigares est supérieure à celle des femmes dont le travail consiste à ouvrir les feuilles et à les écoter. Nous avons remarqué aussi une différence frappante entre les ouvrières de Londres et celles de Bristol. Tandis qu'à Londres, une grande partie des ouvrières sont des femmes mariées, d'un certain âge, dans une manufacture de Bristol, il n'y en avait que trois sur cinq cents qui fussent mariées. Un effort persistant a été fait ici pour attirer une classe supérieure de jeunes filles. Le triage des cigares et leur mise en boîtes ou en paquets, suivant leur couleur et leur forme est un métier qui demande beaucoup d'habileté et un long apprentissage, afin d'obtenir une exactitude convenable sous le rapport de la couleur et de la grosseur. Là, les femmes sont encore d'une classe supérieure et il est intéressant de remarquer le silence et la concentration des ouvrières dans les départements d'emballage. Finalement, de petites filles attachent la bande aux couleurs brillantes, après avoir léché chacune d'elles, bien que des éponges humides leur soient quelquefois fournies. La branche de la fabrication des cigares de l'industrie du tabac ne se développe pas suivant la proportion de la population, car elle est assez sérieusement affectée par la compétition croissante du commerce des cigarettes.

Il y a beaucoup d'établissements où on ne fait que des cigarettes à la main; ces établissements sont généralement reliés à un magasin de vente au détail. D'autre part, il y a dans beaucoup de grandes manufactures de tabac de vastes départements de fabrication de cigarettes à la main. Les cigarettes à la main se font de deux façons—dans certains cas, on les roule et dans d'autres l'étui est fait d'abord et le tabac est poussé au moyen d'un tuyau de plume. Ce travail demande des doigts agiles et certaines ouvrières travaillent avec une rapidité extraordinaire, produisant de 1,500 à 2,000 cigarettes par jour. Il n'y a pas d'apprentissage régulier à faire; les jeunes filles commencent généralement comme appren-

ties, travaillent d'abord comme coupeuses pour un fabricant de cigarettes. Les femmes sont jeunes, pour la plupart, très peu d'entre elles semblent être mariées. Une proportion considérable de ces ouvrières à Londres sont des étrangères—des juives — qui ne travaillent souvent que cinq jours par semaine et qui, dit-on, peuvent gagner en cinq jours autant d'argent que les ouvrières anglaises en cinq jours et demi. La fabrication des cigarettes à la main est un travail aux pièces. L'industrie de la fabrication des cigarettes est très florissante. Un nombre énorme de cigarettes sont faites maintenant à la machine. Ces machines sont très compliquées et très ingénieuses et généralement un homme les fait fonctionner, assisté de plusieurs jeunes filles, dont le devoir est principalement d'enlever les cigarettes qui sortent de la machine. Ces machines font, dit-on, 600 cigarettes par minute, la moyenne étant de 300 à 400. Dans une seule manufacture, nous avons vu 47 de ces machines capables, nous a-t-on dit, de produire sept millions et quart de cigarettes par jour. Dans quelques manufactures, ces machines sont opérées uniquement par des hommes et des garçons, sans qu'on y emploie du tout de jeunes filles.

LA MEILLEURE CLIENTELE DE LA HAVANE

La Grande-Bretagne n'est plus le pays qui importe le plus de cigares de la Havane sous ce rapport, sa place a été prise par les Etats-Unis. Pendant de nombreuses années, l'Angleterre a été le meilleur client de la Havane, pays auquel elle achetait annuellement quatre-vingt-dix millions de cigares environ.

Les Etats-Unis ont tenu la seconde place avec des importations annuelles de soixante à soixante-dix-millions de cigares, nombre dépassant de beaucoup le double de la quantité de cigares achetés par l'Allemagne, pays qui venait en troisième lieu comme consommateur de cigares de la Havane. Pendant les années ordinaires, les importations annuelles de l'Allemagne ont varié de 26,000,000 à 27,000,000 de cigares.

Les Etats-Unis ont continuellement gagné du terrain sur la Grande-Bretagne depuis plusieurs années par rapport au nombre de cigares importés de la Havane, et, pendant les neuf premiers mois de l'année courante, les Etats-Unis ont pris la première place, près de 37,000,000 de cigares ayant été expédiés de la Havane aux Etats-Unis durant ce laps de temps, tandis que, pendant la même période la Grande-Bretagne n'a reçu qu'environ 30,000,000 de cigares.

Bien qu'il soit certain que, dans des circonstances plus normales que celles qui ont régné à la Havane pendant l'année courante, les deux pays auraient acheté plusieurs millions de cigares de plus, il est évident que dans toute circonstance les mêmes proportions relatives n'auraient pas été maintenues dans les importations des deux pays.

Il est certain que, depuis que les grandes maisons d'importation de cigares des Etats-Unis ont à peu près cessé de tenir des cigares faits dans les manufactures cubaines du Trust du Tabac, leurs importations sont devenues de plus en plus importantes et, dans des conditions normales, il n'aurait pas été surprenant que ces importations aient présenté, cette année, une augmentation de 20 pour cent.

En même temps il est fort probable que, dans les mêmes conditions qui ont régné à la Havane en 1905 et 1906, les importations de cigares en Grande-Bretagne auraient diminué considérablement; en effet le trust du tabac, grâce à son contrôle effectif de la distribution à Londres, a pu en très grande partie, imposer ses marchandises sur ce marché et, comme résultat inévitable, la diminution de la qualité des cigares importés a produit chez les fumeurs un mécontentement sérieux et amené une baisse naturelle dans la demande.

Si les importateurs britanniques de ci-

ESSAYEZ LE NOUVEAU CIGARE

FORTIER'S
CLEAR
HAVANA

FAIT DES MEILLEURS TABACS DE LA HAVANE PAR DES CUBAINS.
MANUFACTURE PAR

J. M. FORTIER, Limitée, MONTREAL.

gares, de même que les principaux importateurs des Etats-Unis, avaient pu cesser de tenir les produits du trust du tabac, les choses auraient pu se passer autrement; mais en l'état actuel, le marché des Etats-Unis est aujourd'hui le meilleur débouché pour les cigares de la Havane.

ORIGINE DU MOT CIGARE

Le mot cigare (et par suite le mot cigarette) est dérivé très probablement de l'espagnol "cogarar", qui signifie rouler. Dans les contrées du Nouveau Monde occupées par les Espagnols, la seule forme de tabac à fumer connue alors était celle du tabac tordu en rouleaux. Les Espagnols adoptèrent cette manière de fumer et, jusqu'à présent ils n'ont fumé que des cigares et des cigarettes.

A l'origine, le cigare était fait de feuilles de tabac enveloppées d'une feuille de maïs. A cause de l'exclusion de tous les étrangers des colonies espagnoles, la coutume de fumer le cigare demeura, en tant que l'Europe est concernée, une habitude espagnole et portugaise, jusqu'à la fin du dix-huitième siècle. Depuis cette époque, les autres pays ont largement compensé leur ancienne négligence. Ce n'est qu'en 1790 que les cigares furent introduits dans le Nord de l'Europe; la première manufacture fut établie à Hambourg en 1796. La guerre péninsulaire

contribua à familiariser les officiers des armées anglaise et française avec le cigare qu'ils trouvèrent être l'ami constant et le compagnon invariable de tous les Espagnols.

ORIGINE DU TABAC

Le goût du tabac est universel chez les hommes, car ils ont découvert depuis longtemps que fumer le tabac est l'habitude la plus agréable et la plus reposante. On se demande souvent ce qui serait arrivé si Raleigh, quand son domestique lui administra impromptu une douche d'eau froide, croyant qu'il était en feu, avait abandonné tout-à-fait l'habitude de fumer, plutôt que de courir le risque de subir un second arrosage. Il n'est pas douteux que la somme des peines humaines aurait été beaucoup plus grande, si le galant chevalier ne s'était pas montré à la hauteur de tels dangers.

Le tabac n'a pas pénétré en Europe ou en Orient sans passer par de nombreuses vicissitudes et sans rencontrer de nombreux obstacles. Il fut un temps, dit le Globe, de Londres, Angleterre, où il fallait plus qu'un courage ordinaire pour fumer la pipe. Dans les pays soumis à un pouvoir despotique, on avait recours à des mesures draconiennes pour réfréner ce qu'on appelait une habitude pernicieuse. Par exemple, en Russie, l'acte de fu-

mer était un crime punissable de l'amputation du nez et les personnes qui priaient étaient sujettes à avoir les narines fendues. Dans le canton de Berne, en Suisse, l'acte de fumer était considéré comme un délit des plus graves et, à Rome, le pape Urbain VIII excommuniait tous ceux qui faisaient usage de tabac dans l'église. En Turquie, l'amateur de tabac était soumis à un rude traitement. Un voyageur anglais, nommé Sandys, raconte qu'il vit un jour un Turc monté sur un âne, la tête du côté de la queue de l'animal, une pipe passée au travers du cartilage du nez et promené par les rues de Constantinople, sous l'accusation d'avoir fumé.

L'introduction du tabac en Perse fut combattue par le shah Abbas, qui infligeait aux délinquants de cruelles tortures; mais il les abolit un beau jour quand, poussé par la curiosité, il essaya de fumer une pipe: il devint immédiatement un fumeur invétéré.

En Angleterre, l'opposition prit la forme d'une taxe élevée sur le tabac et son usage fut combattu par le célèbre édit "Counterblast" de Jacques I, dans lequel se trouve le passage suivant: "C'est une coutume détestable à la vue, odieuse pour l'odorat, nuisible au cerveau, dangereuse pour les poumons; la fumée noire et puante qui en résulte ressemble le plus à l'horrible fumée du Styx qui coule dans



CIGARES LES PLUS POPULAIRES

Sir Wilfrid 10c.

SALVATOR	-	-	-	10c.
EL ASTRO	-	-	-	10c.
ROSA BELLA	-	-	-	10c.

Gilt Edge 5c.

S. CAMERON	-	-	-	5c.
FLORINA	-	-	-	5c.
TOURIST	-	-	-	5c.
RINALDO	-	-	-	5c.
MY SPECIAL	-	-	-	5c.
V. J. R.	-	-	-	5c.

Quel que soit l'endroit où vous allez, demandez les marques ci-dessus et savourez un bon cigare.

The Eastern Cigar Co., Ltd., Marieville, Que

J. O. LAPORTE, Représentant.

ST-JEAN, QUE.

l'abîme sans fond." Toutefois à l'époque où fut édictée cette condamnation royale, le tabac s'était tout-à-fait implanté en Angleterre et le public y était trop habitué pour être beaucoup influencé par le langage sévère du roi.

Mais ce qui, à la fin du seizième siècle, était nouveau en Angleterre, était une coutume qui apparemment existait en Amérique depuis très longtemps. Comme preuve de cela, on a trouvé en 1877, dans l'Iowa, une pipe en pierre, sur laquelle était représenté en gravure un mastodonte, animal dont la race est éteinte depuis plusieurs milliers d'années. On croit que le tabac a été connu de très bonne heure en Arabie; en tout cas, il y était connu du temps de Mahomet, si on admet comme vraie la croyance des Arabes en ce qui concerne l'origine du tabac.

D'après cette légende, le prophète, faisant une promenade à la campagne, rencontre un serpent engourdi par le froid. Comme il aimait beaucoup les animaux, il ramassa le reptile et le réchauffa sur sa poitrine. Le serpent ranimé par la chaleur, la conservation suivante s'engagea: "Divin prophète, remarqua le serpent, je vais te piquer". Cette observation surprit Mahomet, mais il dit simplement: "Et pourquoi, je te prie?—Parce que ta race persécute la mienne et essaie de l'anéantir.—Mais ta race ne fait-elle pas une guerre perpétuelle à la mienne?"

En outre n'as-tu aucun sentiment de reconnaissance? Souviens-toi que je viens de te sauver la vie.—La reconnaissance n'existe pas sur terre, répliqua le serpent; si je t'épargnais, un autre de ta race me tuerait. Par Allah! il faut que je te pique." Le prophète ne pouvait pas laisser le serpent manquer à sa parole; aussi il lui dit simplement: "Puisque tu as juré par Allah, je dois me soumettre". Puis il approcha sa main de la gueule du serpent. Le reptile le mordit immédiatement, mais Mahomet suçait le poison de la blessure et le cracha à terre. Une chose extraordinaire se produisit alors. A l'endroit même où le prophète avait craché, poussa une plante qui réunissait en elle le venin du serpent et la compassion de Mahomet. Cette plante est connue sous le nom de tabac.

Voilà une jolie légende qu'on aimerait pouvoir croire, car il n'est pas douteux que le tabac contient un principe toxique, la nicotine. D'autre part, la compassion du tabac est infinie par ses effets revivifiants et calmants sur le système nerveux surmené de l'homme. Il n'est donc pas étonnant que l'Arabe cultive le tabac dans le désert brûlant, que les Lapons et les Esquimaux risquent leur vie pour s'en procurer afin d'égayer leur solitude et que le soldat et le marin supportent galement toutes les plus dures privations pourvu qu'ils aient du tabac. La fascination de

cette plante agréable est si irrésistible que ses fervents feraient les plus grands sacrifices pour se procurer du tabac.

Comme exemple, Carlyle était atteint de dyspepsie. Un ami émit l'idée que l'usage du tabac lui était peut-être nuisible. "Oui, répondit le Sage de Chelsea, les médecins me disent la même chose. J'ai cessé de fumer et j'en ai été si malheureux que j'ai recommencé, et j'ai toujours été aussi malheureux; mais j'ai pensé qu'il valait mieux être malheureux en fumant que sans fumer."

EXPORTATIONS DE CIGARES DE LA HAVANE

Les chiffres suivants extraits des rapports officiels de la douane cubaine indiquent le nombre de cigares expédiés du port de la Havane dans toutes les parties du monde pendant la première quinzaine du mois de novembre:

	Cigares
Etats-Unis.	3,375,148
Grande-Bretagne.	3,168,650
Allemagne.	2,355,216
Canada.	704,100
Australie.	319,500
Chili.	215,980
Belgique.	168,300
Equateur.	164,600
Italie.	167,000
Afrique anglaise.	132,500
République Argentine.	128,250
Brésil.	106,700

PROTEGEZ VOS CHEVAUX.

Ne vous en tenez pas à la couverture ancien système, mais procurez-vous une

COUVERTE A CHEVAL

MONTREAL SAFETY

STAY-ON

Elle est nécessaire dans toutes les écuries.

Que le cheval soit debout, couché ou qu'il serou-le, elle ne peut se déranger du dos de l'animal.

Demandez-la à votre marchand ou écrivez-nous pour les prix; mieux encore, venez nous voir.

Les plus forts manufacturiers au Canada.



E. N. HENEY CO., Ltd.,

333-335 Rue St-Paul, - - MONTREAL.

Essayez seulement

≡ LE CIGARE ≡

PAPA

≡ A 10 Cents ≡

LE CIGARE DE QUALITÉ

Fabriqués par

L. N. HADD,

115, rue St-François-Xavier, - - MONTREAL.

Telephone Bell: Main 4581.

Portugal.	84,800
Iles Canaries	61,300
Egypte.	51,550
Chine.	40,500
Etats-Unis de Colombie	38,500
Uruguay.	29,600
Pérou.	26,200
Açores.	20,000
Grèce.	15,600
Bermudes.	12,600
Gibraltar.	11,000
Russie.	10,000
Guatemala.	9,500
Possessions anglaises en Chine	6,000
Mexique.	5,500
Panama.	4,050
Costa-Rica	3,500

Total du 1er nov. au 15 nov. 1907.	11,786,144
Du 1er jan. au 31 oct. 1907	134,162,966
Total du 1er jan. au 15 nov. 1907.	145,949,110
Période correspondante en 1906	223,166,059
Diminution en 1907.	77,216,949

LA RECOLTE DU TABAC AUX ETATS-UNIS

On sait maintenant que la récolte du tabac aux Etats-Unis, en 1907, donnera, dans le rendement moyen, une augmentation de 1.1 livre par acre; mais dans les principaux états producteurs de feuilles à cigares, il y a une diminution considérable, à l'exception de la Georgie et de la Floride, où des conditions spéciales empêchent que les variations de température aient la même influence néfaste que dans d'autres Etats. Comme on le remarquera, toutefois, les chiffres pour la production de l'année, pris dans leur ensemble, offrent une moyenne dépassant légèrement celle de l'année dernière, la diminution dans les districts producteurs de feuilles à cigares étant plus que compensée par l'élévation des prix dans les autres Etats où on cultive les variétés fournissant le tabac à cigarettes, le tabac à pipe et le tabac à chiquer. En Virginie, il y a augmentation de 85 livres par acre; l'autre Etat important pour la culture du tabac, la Caroline du Nord a un rendement moyen augmenté de 45 livres par acre. Au Kentucky, l'augmentation est de 20 livres par acre. Plusieurs autres Etats rapportent que leur rendement par acre est plus élevé; mais ces Etats, en tant que producteurs de tabac, sont moins importants que les trois Etats mentionnés plus haut. Depuis 1905, le rendement moyen a augmenté de 43 livres par acre.

La Emporium Cigar Co., de St-Hyacinthe, Qué., dans le but de rendre service aux marchands, manufacture pour eux et à des prix raisonnables des marques spéciales de cigares. Les marchands sont donc invités à entrer en relations avec cette maison pour connaître les prix et les conditions dans lesquelles elle fait cette fabrication de marques spéciales. Ils y trouveront leur avantage.

PRODUCTION MONDIALE DU TABAC EN 1905

D'après les chiffres officiels du Département de l'Agriculture des Etats-Unis, la production totale du tabac dans l'univers, pendant l'année 1905, s'est élevée à 2,175,193,000 livres; cette production, relativement à celle de 1901, est en baisse de 95 millions de livres.

Certains des totaux pour divers pays sont intéressants et nous en indiquons un petit nombre ci-dessous:

	Livres.
Etats-Unis, y compris Porto Rico	639,034,000
Canada	9,375,000
Cuba	48,783,000
Mexique	23,000,000
Argentine	43,000,000
Brésil	44,953,000
Chili	6,000,000
Paraguay	10,000,000
Autriche-Hongrie	136,397,000
Belgique	16,646,000
Bulgarie	8,080,000
Danemark	340,000
France	51,000,000
Allemagne	70,277,000
Grèce	20,000,000
Italie	12,400,000
Pays-Bas	1,500,000
Roumanie	8,694,000
Russie	200,000,000
Serbie	2,086,000
Suède	2,713,000
Turquie	100,000,000
Indes Anglaises	450,000,000
Java	50,000,000
Sumatra	45,000,001
Japon	105,853,000
Iles Philippines	38,200,000
Algérie	15,000,000
Afrique-Sud	8,273,000
Australie	1,485,000

On remarquera que, depuis 1905, la production du tabac dans l'Afrique-Sud a beaucoup augmenté.

L'ECLAIRAGE DES MANUFACTURES

Un problème qui est rarement l'objet de l'attention qu'il mérite est celui de l'éclairage des manufactures et ateliers de la manière la plus efficace, sans nuire à la vue des ouvriers. Le problème concerne davantage la manière dont l'éclairage est fait que la quantité réelle de lumière fournie, car la lumière est le plus nuisible quand elle tombe directement sur les yeux, ou quand elle est arrangée de manière à arriver aux yeux par réflexion. Des réflecteurs employés convenablement sont le meilleur moyen d'éclairage et il faut se rendre compte que les surfaces réfléchissantes ne consistent pas uniquement en abat-jour.

L'emploi de bons réflecteurs suggère quelque chose de plus que des abat-jour. Les murs et les plafonds, la machinerie et le plancher ont une valeur dans chaque cas. Le pouvoir éclairant effectif de toute source de lumière peut être augmenté dans une certaine direction par

l'emploi approprié de surfaces réfléchissantes. Cela se fait aux dépens de l'éclairage exprimé en nombre de bougies d'un autre endroit. Un chercheur allemand prétend, dit "Shoe and Leather Reporter," que la surface du plâtre de Paris réfléchit 80 pour cent de la lumière qu'il reçoit et, dans ce cas, il y a beaucoup de profit à blanchir simplement les murs d'un atelier et à les maintenir dans cet état. Cette lumière diffuse, réfléchie par une surface de ce genre, est loin de produire l'irritation que donne une lumière directe. Dans la pratique, un mur blanchi devient gris et n'est nullement une surface brillante. On peut se faire une idée plus frappante de l'importance de bonnes surfaces réfléchissantes pour l'éclairage d'une chambre en considérant qu'un mur complètement blanc réfléchit 80 pour cent des rayons de lumière. L'éclairage total fourni par la source primaire et la lumière diffuse est cinq fois ce qu'il serait si, à l'intérieur de la chambre, il n'y avait que des surfaces noircies. En d'autres termes, une lampe d'un pouvoir éclairant de vingt bougies, placée dans une chambre blanche, produit le même éclairage effectif qu'une lampe de cent bougies placée dans une chambre noire.

Bien entendu, cela s'entend de l'éclairage général de la chambre. Une lumière brillante définie, près de vous et dirigée sur votre ouvrage, est représentée par une lampe ou un bec de gaz à cet endroit même; mais même dans ce cas, l'éclairage en ce point peut être rendu cinquante fois plus fort par un bon réflecteur. Un homme qui a étudié les questions d'éclairage a dit que l'ouvrier et son ouvrage profitent le plus de la lumière, quand les lampes incandescentes sont renouvelées au moment où leur pouvoir éclairant est diminué de 25 pour cent. Lorsque le courant électrique est fourni par l'établissement même et non par une source extérieure d'énergie, on peut voir facilement si le voltage est normal ou s'il ne l'est pas. Une pression plus élevée fait rapidement partir du filament des particules de carbone, qui forment à l'intérieur de l'ampoule en verre un dépôt noir amoindrissant beaucoup son pouvoir illuminant. Une haute pression donne une bonne lumière pendant un court espace de temps seulement, ensuite l'éclairage diminue pour la raison donnée.

Les filaments se brisent aussi plus facilement sous un haut voltage. On ne devrait pas faire usage d'une lampe jusqu'à ce que le filament soit brisé. Quand la lumière n'éclaire plus bien l'ouvrier, il est avantageux de remplacer la lampe.

Une bonne vue a pour résultat un travail plus exact et plus rapide; les propriétaires d'ateliers et de manufactures et, en somme tous ceux qui emploient des ouvriers devraient s'occuper sérieusement

de la question de l'éclairage de leurs établissements, car elle produira sa réaction sur leurs profits. Les ouvriers peuvent toujours travailler mieux dans une salle bien éclairée que dans une salle obscure; en outre le bon éclairage réagit sur l'esprit des ouvriers, les rend plus contents et de meilleure humeur.

LE TABAC DES INDES NEERLANDAISES A L'EXPOSITION DE LONDRES

Le "Indische Mercur" No 17, 1907, donne en supplément la reproduction de quelques photographies curieuses envoyées par la station expérimentale de Deli et Meden. On y remarque entre autres la vigueur des plantes cultivées sous l'ombrage des fines mousselines et les reproductions photographiques des plantes géantes obtenues par sélectionnement de graines d'une plante très grande à la récolte de 1905. En 1906 les plantes possédaient en moyenne de 40 à 65 feuilles utilisables et le plus grand exemplaire mesurait 18 pieds de haut et portait 126 feuilles. C'est dans la plantation de Randen que ces résultats ont été obtenus, la moyenne du nombre de feuilles était antérieurement dans cette plantation de 24. (La Quinzaine, Coloniale).

Les cigares les plus chers coûtent environ \$7.50 pièce. Les plus gros cigares viennent des îles Philippines. Certains

d'entre eux ont une longueur de dix-huit pouces. L'Italie a la réputation de manufacturer le tabac le plus fort au monde.

Un bon cigare brûle lentement et également; le tabac qui se consume d'un seul côté est de qualité inférieure. La couleur de la cendre n'est pas un guide sûr, mais s'il se développe à la partie postérieure de la cendre une mince ligne noire, c'est une preuve certaine que le cigare est de qualité indifférente. La cendre d'un bon cigare doit bien se tenir.

Si la feuille d'un cigare a une apparence grasseuse ou est tachetée de vert, on bien est d'une couleur pâle, jaunâtre, l'enveloppe de ce cigare est faite de tabac inférieur; l'enveloppe indique à coup sûr la qualité de l'intérieur.

Beaucoup de fumeurs croient que les petites taches jaunes dont sont marqués des cigares sont un signe des habitudes d'un insecte qui n'attaque que les bonnes feuilles; en réalité, ces taches sont dues aux effets combinés du soleil et de la pluie.

En Tasmanie, on ne permet pas aux personnes âgées de moins de treize ans de fumer en public.

Au Japon, presque tout le monde fume; les filles commencent à fumer à l'âge de dix ans et les garçons, un an plus tôt.

* * *

La consommation des cigarettes augmente et la raison pour laquelle cette

forme de consommation du tabac détrône l'usage de la pipe ou du cigare est intéressante pour le médecin, dit le journal "Lancet", de Londres, Angleterre. Un cigare réellement bon est coûteux et, pour l'apprécier, il faut le fumer à loisir. Quelque bon qu'un cigare puisse être, sa fumée est forte, lourde et se dissipe lentement relativement à celle de la cigarette. Les médecins n'ont pas beaucoup de temps et souvent pas beaucoup d'argent à dépenser; d'autre part, moins l'odeur de leur tabac est permanente, mieux cela vaut pour eux. On peut, bien entendu, avoir recours à la pipe; mais son usage comporte une certaine préparation et demande un plus grand nombre d'ustensiles. Le fumeur de pipe doit porter avec lui sa pipe et sa blague à tabac. Le fumeur de cigarettes atteint son but plus rapidement et avec moins de peine et, si l'usage du tabac est une habitude qui détend l'esprit, rien d'irritant mentalement ne doit l'accompagner.

C'est ainsi que l'habitude de la cigarette est encouragée et qu'elle s'établit éventuellement parmi les médecins.

Un des souvenirs les plus appréciés qui ont été distribués au banquet des Commis Voyageurs de Commerce, tenu au Windsor hôtel, le 23 décembre, a été une boîte de vingt-cinq des excellents cigares "Sir Wilfrid, fabriqués par la E. T. Cigar Co., dont le représentant M. J. O. Laporte, assistait au banquet.



La Bande de Cigares Nouveauté

rapporte de l'argent au marchand de tabac; c'est l'ouvrage le plus fascinant, reproduisant des Plaques, Cendriers, Plateaux à épingles, Plateaux à cartes de visite, Articles de fumeurs, Tables de jeux, Plateaux de fantaisie, etc.

Cette Bande augmente beaucoup les ventes — c'est une annonce pour tout votre magasin.

Ecrivez aujourd'hui pour avoir le Catalogue. Escomptes spéciaux au commerce.

THE OLIVER NOVELTY CO., 16 Yonge Street Arcade
TORONTO.

NOS PRIX COURANTS

Marques spéciales de marchandises dont les maisons, indiquées en caractères noirs, ont l'agence ou la représentation directe au Canada, ou que ces maisons manufacturent elles-mêmes. — Les prix indiqués le sont d'après les derniers renseignements fournis par les agents ou les manufacturiers.

THE AMERICAN TOBACCO CO. OF CANADA			Durham —			En tins, 1/8s....		
Cigarettes.			En sacs, 1/12s, btes 5 lbs..			Pqts, 1/4s, btes 6 lbs..		
Par mille			En sacs, 1/6s, btes 5 lbs..			En jares, 1 lb....		
Richmond Straith Cut No 1, 10s.	12.00		En drums, 1 lb....	1.00		Tabacs Ogden		
Pet, 1/10....	12.00		Virginity — drums, 1 lb....	1.25		La lb.		
Sweet Caporal, en boîtes de 10....	8.50		Unique —			Beeswing —		
Athlete, boîtes de 10 ou pqts 10s	8.50		Pqts, 1/15s, boîtes 5 lbs..	.65		Tins décorées, 1s		
Old Judge, en boîtes de 10s..	8.50		Pqts, 1 lb, boîtes 5 lbs..	.61		1/2 lb. tins, 4 lb. cartoons.		
Majestic, 20s..	8.25		Pqts, 1/2 lb., boîtes 5 lbs..	.60		1/4 lb. tins, 4 lb. cartoons . .		
New Light, [tout tabac] 10s..	8.50		Lord Stanley — tins, 1/2 lb..	1.05		1-8 pcks. 1 lb. cartoons . . .		
Sub Rosa [tout tabac]	8.50		Hand Cut Virginia — tins, 1/4 lb..	1.00		1-16 pcks. 1 lb. cartoons. . .		
Derby en pqts de 6 [600] 3.93; 10s	6.55		Duke's Mixture, Cut Plug —			Ogden's Navy Mixture —		
Old Gold, 6 ⁴ (600) 3.78; 1/10s....	6.30		Pqts, 1/10 lb, cartoons 2 lb..	.82		1-8 & 1-4 lb. tins, 5 lb. cartoons.		
Prince, 7, [700] 4.02; 10s..	5.75		Perique Mixture —			Turret Navy Cut —		
Sweet Sixteen, pqts, 7s, 4.02; 10s.	5.75		En tins, 1 lb. et 1/2 lb....	1.15		1/4 lb. tins, 5 lb. cartoons.		
Murad, Turques, bouts en papier	12.00		Athlete Smoking Mixture —			Mild		
Mogul, Turques, bouts en papier	12.00		1/2 and 1/4 lb. tins....	1.35		Medium		
ou en liège	12.00		Pure Perique —			Full		
Mogul Magnums, bouts en papier.	16.00		1/4 & 1/2 lb. tins & 1 lb. pcks.	1.75		1-8 lb. tins, 5 lb. cartoons,		
Dardanelles [Turques] bouts en			St. Leger — 1/2 & 1/4 lb. tins &			Mild		
papier 12.25, en liège ou argent.	12.50		1/10 sacs....	1.20		Medium		
Yildiz [Turques] Bouts en or, 10s.	15.00		P. X X X —			Full		
Yildiz Magnums, Bouts en papier,			1 lb. tins....	.95		1-16 lb. tins, 5 lb. cartoons,		
en liège ou en or, 10s. et 100s.	20.00		1/2 lb. tins....	1.00		Mild		
Virginia Brights, bte de 600, 3.50 .	5.83		1/5 tins....	1.00		Medium		
High Admiral, 10s....	7.00		Handy Cut Plug —			Full		
Gloria, 7s [700] 4.02; 10s..	5.75		1/5 pouches, 5 lbs boxes.90		Tabacs américains à fumer		
Guinea Gold..	12.00		1/2 lb. jars..	.90		La lb.		
Otto de Rose, 10s..	12.50		Old Virginia —			Pride of Virginia —		
Bouquet, Slide boxes, 7s. 3.50; 2.01	5.75		1 lb. tins....	.78		1-10 lb. tins, 2 1-2 lb. cartoons .		
Pin Head, Slide boxes, 7s. 7.00; 3.85	5.59		1/2 lb. tins....	.80		Old English Curve Cut —		
Tabacs à cigarettes.			1-16 & 1-9 pcks, 5 lb. boxes....	.72		1-10 lb. tins, 2 1-2 lb. cartoons .		
B. C. No 1, pqts, 1/12, btes 5 lbs..	1.00		1 lb. & 1/2 lb. pcks, 5 lb. boxes..	.72		Bull Durham —		
Puritan, pqts, 1/12s, btes 5 lbs..	1.00		Morning Dew Flake Cut —			1-10 sacs, 1-25; 1-16 sacs, in 5 lb.		
Athlete, paquets ou boîtes, 1-12,			1-10 pcks, 5 lb. boxes..	.82		cartoons..		
boîtes 5 lbs.	1.05		1-6 tins....	1.00		Duke's Mixture, Granulated —		
Derby, en tins, 1/4s....	.95		1/2 lb. tins....	.94		1-10 bags, 5 lbs. cartoons . . .		
Vanity Fair, pqts, 1/8s, btes 5 lbs.	1.20		1-5 bags....	.88		Richmond Gem Curly Cut —		
Sultana, pqts, 1/12s, btes 5 lbs..	1.00		Blue Star —			1-8 pcks., 5 lbs. cartoons		
" 1/2 & 1 lb, pqts, btes 5 lbs.	.96		1-12 pcks, 5 lb. boxes.83		1-4 pcks., 2 lbs. cartoons		
Gloria, pqts, 1/12s, btes 5 lbs..	1.00		Favorite — 1/2 lb. tins....	.69		Rose Leaf [Fine Cut Chewing] —		
Southern Straight Cut, paquets,			Champaign Cut Plug —			1 lb. pcks., 5 lb. drums		
1/12s, btes 5 lbs....	.85		1-10 pcks, 5 lb. boxes....	.80		Tabacs américains à chiquer plugs		
Old Judge, pqts, 1/9s, btes 5 lbs.	1.45		1-5 tins....	1.00		Battle Ax — 12 lbs caddies . . .		
Sweet Caporal, pqts 1/13s, btes 2			1/2 lb. tins....	.96		Piper Heidsieck—10 lbs caddies		
lbs....	1.15		Khaki —			Piper Heidsieck—7 lbs. caddies.		
Houde's Straight Cut No 1, pqts,			1-5 tins....	1.00		Horseshoe — 12 lbs. caddies . . .		
1/12s, boîtes 5 lbs....	1.00		1/2 lb. tins....	.96		Star, 12 lbs. Cads.		
Dufferin, pqts, 1/12s, btes 5 lbs..	1.00		1-10 pcks, 5 lb. boxes....	.80		Climax, 12 lbs. Cads		
Le Caporal, pqts, 1/12s, btes 5 lbs	1.00		Red Star —			Spear Head, 18 lbs. Cads.		
Harem [Turque], pqts, 1/16s, btes			1-12 pcks, 5 lb. boxes....	.83		THE EMPIRE TOBACCO COMPANY		
5 lbs....	1.35		Sweet Bouquet —			Tabacs à chiquer.		
Kiosk [Turque], paquets, 1/16..	1.92		1/2 lb. tins....	1.25		Bobs, 5s., Cads 21 lbs., 1-2 Cads,		
Tabacs coupés à fumer.			Maryland —			12 lbs.		
Old Chum —			1-12 pcks, 5 lb. boxes....	.78		12 lbs.		
En tins, 1/6s....	1.00		1/4 lb. tins....	.78		Bobs Bars, 5 3-5 cuts to the lb.,		
En tins, 1/2 lb....	.85		Gold Star —			1-2 Butts, 10 lbs.		
En tins, 1 lb....	.85		1-10 pcks, 5 lb. boxes....	.80		Currency Bars, 9s., 10 cuts to the		
Pqts, 1/10s, btes 5 lbs....	.85		M. P. [Perique Mixture].			lb., Butts, 25 lbs., 1-2 Butts,		
En sacs, 1/5s., btes 5 lbs.88		1-11 & 1-5 pcks, 5 lb. boxes..	.88		12 1-2 lbs.		
Puritan Cut Plug —			Houde's Celebrated Mixture —			Currency Navy, 2 x 4, 5 1-2s. to lb.,		
Pqts, 1/11s, boîtes 5 lbs..	.85		1-8 tins....	1.35		1-2 Butts, 11 1-2 lbs.		
En tins, 1/2 et 1/4 lbs.85		Gold Crest Mixture —			Currency Navy, 10s., 1-2 Cads, 12		
En tins, 1/5s....	.93		1/4 & 1/2 lb. tins....	1.35		lbs.		
En tins, 1 lb.83		Gold Dust —			Stag Bars, 5s., Butts, 16 lbs. . . .		
Full Dress —			1-10 bags, 5 lb. boxes....	.88		Old Fox, 12s, butts 24 lbs., 1/2 butts		
En tins, 1/5 et 1/2 lbs..	.95		1-12 bags, 5 lb. boxes....	.90		12 lbs.		
Meerscham —			A. T. C. Mixture à fumer —			Pay Roll, 10 3/4 oz. bars, 5 cuts to		
Pqts, 1/10s, btes 5 lbs..	.82		En tins, 1/4 lb.	1.40		the bar, 7 1/2 cuts to lb, butts 20		
En tins, 1/2 lb....	.84		En tins, 1-8 lb.	1.45		lbs.		
En sacs 1/5 btes 5 lbs92		Social Mixture			Pay Roll, 2 x3, 7 to lb, 22 lbs.		
Ritchie's Smoking Mixture.			Pqts 1-10 btes 5 lbs75		cads & 12 lbs 1/2 cads.		
Pqts, 1/10s, boîtes 5 lbs..	.80		En tins, 1-2 lb.75		Pay Roll, 6 3/4 oz. bars, [thin]. 7 1/2		
En tins, 1/4 lb.95		Seal of North Carolina —			spaces to the lb. boxes, 5 lbs..		
Ritchie's Cut Plug —			En tins de 1/2 et 1/4 lbs....	1.05		Moose, 14 3/4 oz. Bars, 5 cuts to bar,		
Pqts, 1/16s et 1/9s, btes 5 lbs..	.71		En sacs, 1-6 s, btes 5 lbs..	1.05		5 1/2 cuts to lb., 1/2 butts, 8 lbs.		
Cut Cavendish —			1/12, 1/8 & 1/4s, pqts, btes 5 lbs	.95		Black Watch 5s., 1-2 Butts 9 lbs.		
Pqts, 1/10s, boîtes 5 lbs..	.80		Old Gold —			each		
			1/12s et 1/8s, pqts, btes 5 lbs..	.95		Tabacs à fumer.		
						Empire, 5s., 10s.		

Rosebud Bars, 6s., Butts, 20 lbs.,	
Boxes, 5 lbs.	45
Amber, 8s. and 3s.	60
Ivy, 11-2 x 4, 7s, 17 lbs. butts. . .	50
Ivy, 11-2 x 4, 7s, 8 1-2 lbs. 1-2	
Butts	50
Hudson, 8s cads, 20 lbs.	53
Pacific, 8s cads, 20 lbs.	53
Starlight, 1 1/2 x 4, 7s, 8 1/2 lbs., 1/2 butts	50

THE B. HOUE CO., LTD., QUEBEC

Cut Smoking Tobaccos

Trappeur —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes	\$.32
1-12 bags, 5 lbs. boxes48
1-2 and 1 lb. pcks.30
Comfort —	
1-8 bags, 5 lbs. boxes32
1-10 bags, 5 lbs. boxes40
1-12 bags 5 lbs boxes48
Casino —	
1-6 pcks. 5 lbs. boxes24
1-2 and 1 lb. pcks.20
O. K. No. 1. —	
1-7 tins, 10 lbs. wooden boxes . .	.56
1-6 pcks. 5 lbs. boxes50
O. K. Mixture —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes32
Herse Shoe Solace —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes43
1-2 and 1 lb. pcks.41
1 lb. pck. with pipe inside pcks. .	.18
1-2 lb. tins43
Gold Block —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes50
1-12 and 1-6 bags, 5 lbs. boxes .	.50
Brown Shag —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 and 1 lb. pcks.38
Signum Cut Plug —	
1-12 bags, 5 lbs. boxes43
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 lbs. pcks.38
1-7 tins 10 lbs. wooden boxes . .	.56
1-2 tins48
Carillon (for Smoking and Chewing).	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
Como —	
1 lb. pck. with pipe inside pcks. .	.33
1-9 pcks. 5 lbs. boxes36
Lion Brand —	
1-12 (paper bags), 5 lbs. boxes .	.35
Calabresse —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes32
Houde's No. 1 —	
1 lb. pck. with pipe inside pcks. .	.44
1-6 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 and 1 lb. pcks.39
Micmac —	
1-10 (paper bags), 5 lbs. boxes .	.30
Houde's Fine Cut —	
1-12 and 1-6 pcks. 5 lbs. boxes .	.52
Hudson —	
1-12 pcks. 3 lbs. boxes52
1-6 pcks. 5 lbs. boxes52
Golden Leaf —	
1-12 and 1-6 pcks. 5 lbs. boxes .	.48
1 lb. tins54
1-2 lb. tins58
1-4 lb. tins65
Rainbow —	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes70
1-2 lb. tins73
1-4 lb. tins78
1-5 lb. bags, 5 lbs. boxes78
Cremo —	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes52
Natural Cut Smoking Tobaccos	
Parfum d'Italie —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes43
Mon Ami (Pure Quesnel) —	
1-8 pcks. 3 lbs. boxes60
1-2 and 1 lb. pcks.50
Red Cross —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 pcks.40

1-7 bags, 5 lbs. boxes55
Tiger —	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes22
Montcalm —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes30
1-4, 1-2 and 1 lb. pcks.30
Zcuave —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes31
1-2 and 1 lb. pcks.30
Encore —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 and 1 lb. pcks.38
1-6 bags43
Rouge & Quesnel —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes38
1-5-1-2 and 1 lb. pcks.35
Mon Plaisir —	
1-9 pcks. 2 and 5 lbs. boxes . .	.70
Quesnel —	
1-4-1-2 and 1 lb. pcks.40
Houde's Best one Dollar Mixture—	
1-4-1-2 and 1 lb. pcks.80
Gold Cross —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes50
1-2 and 1 lb. pck.50
Napoleon —	
1-10 pcks. 4 lbs. boxes40
1-2 and 1 lb. pcks.35
Blue Cross —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes32
1-2 and 1 lb. pcks.30
Golden Broom —	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes36
1-2 lb. pcks.31
Houde's Sixty cents. —	
1-6 pcks. 5 lbs. boxes50

Cigarette Tobaccos

Rugby —	
1-8 (slide-boxes), 5 lbs. boxes .	.62
1-14 pcks. 5 lbs. boxes60
1-2 and 1 lb. pcks.60
Petit Bleu —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes50
1-2 and 1 lb. foil pcks.40
L. L. V. —	
1-2 lb. foil pcks.36
1-12 pcks. 5 lbs. boxes46
Petit Poucet —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes48
Le Petit Jaune —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes46
Tri Color —	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes55
Swoboda —	
1-9 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes .	.64
Carlo —	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes55

Fine Cut Chewing

Chocolate Fine Cut —	
1 lb. tins60

Plug Chewing

Spun Roll —	
1-16 1 lb. boxes60

Natural Pressed Cut

Original —	
1-4 lb. pcks. 5 lbs. boxes60

Sliced Plug Cut

Transfer —	
1-7 (slide boxes), 5 lbs. boxes .	.50

Atlas —	
1-6 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes .	.44

Alice —	
1-7 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes .	.52

Bamboo (Curved Cut.) —	
1-10 tins, 3 lbs. boxes78

CIGARETTES

Pearls —	par 1000
10s with mouth pieces 500 par bte	4.00
Dufferin —	
10s 500 par boîte	4.50
Cadet —	
10s 500 par boîte	4.00

SNUFF

Landry's Light Snuff—	Kegs ou Jars
Rose No. 128
Merise28
Rose extra32
Macaba34
Scotch, (1 lb. pcks. and 5 lbs.	
boxes)46
Scotch (in 5 lbs. Jars)48
Grand'Mère 1-16 boxes55
Houde's Dark Snuff —	
Natural29
Rose No. 130
Rose & Bean30
Rose Extra32
Merise30
Macaba37
Scotch (in 1 lb. pcks. and 5 lbs.	
boxes)46
Scotch (in 5 lbs. Jars)48

JOSEPH COTE, QUEBEC.

Cigares

Le mille

Three Little Champions	
for 5c.	12.50
Côté's Fine Cheroots. . . 1/10....	15.00
Quebec Queen.	15.00
V. H. C.	25.00
My Best....	25.00
Doctor Faust....	28.00
Doctor Faust	30.00
St-Louis [union].. . . .	33.00
Martin [union]....	35.00
Havana Seconds	35.00
Champlain	35.00
V. C. [Union].. . . .	36.00
Martha [union].. . . .	55.00
El Sergeant Premium . . 1/40....	55.00
J.C. Cl. Havane, Puritanos 1/20....	75.00

Tabacs Canadiens en feuilles

Balles de 25 et 50 lbs.

Connecticut B. 25 et 50	1905	0.13	0.14
Grand Havane B 25 et 50	1905	0.13	0.14
Parfum d'Italie A.	1905	0.00	0.30
Belgique	25s. 1905	0.00	0.25
Petit Canadien	1904	0.00	0.25
Petite Plug 1-6	1905	0.10	0.12
Quesnel A. M.	1905	0.00	0.35
Rôle J. C., No 40, 1, 1/2, 1	1905	0.00	0.32
Rouge A.	1905	0.18	0.20
Rouge G.	1900	0.18	0.20
Rouge Quesnel A.	1904	0.00	0.25
Spread Leaf, Rouge . .	1905	0.15	0.16
S. Nouveau	1905	0.00	0.15
Petit Havane	1905	0.18	0.20
S. Vieux	1904-1905	0.16	0.17

Tabac coupé canadien.

Petit Havane, 1/3 boîtes 10 lbs.. . .	48
Petit Havane, 1-12, 1-6 boîtes 10 lbs.	48
Quesnel, 1/9, boîtes 5 lbs.65
Quesnel, 1/4, boîtes 10 lbs.60
Quesnel, 1/2, quantité à volonté.. .	.60
Côté's choice mixture, 1/4 tin.. . .	.75
Côté's choice mixture, 1/2 tin.. . .	.70
Côté's choice mixture, 1 lb..65
Tabac en poudre: Rose, 32 cts.;	
Rose et Fève, 32 cts; Fève, 32 cts;	
Rose Extra, 34 cts; Râpé, \$1.25; Macca-	
ba, 47 cts.; Scotch, 47 cts.; Merise, 32 c.	

IMPORTED TOBACCOS

WILLS'S SMOKING TOBACCO

Capstan Navy Cut.

Air tight tins.

Mild	1-2	1.33
"	1-4	1.35
"	1-8	1.42
"	1-16	1.59
Medium	1-2	1.20
"	1-4	1.22
"	1-8	1.30
"	1-16	1.40
Full	1-2	1.20
"	1-4	1.22
"	1-8	1.30
"	1-16	1.39

Decorated tins.—

Mild	1-16	1.48
Medium	1-16	1.36
"	1-8	1.30

Traveller.

Decorated hinged tins	1s.	1.12
Decorated hinged tins	1-2	1.16
Decorated hinged tins	1-4	1.18
Air tight tins	1-4	1.18
Flat foil pkts.	1-8	1.17
Flat foil pkts.	1-16	1.17

Westward Ho Mixture.

Air tight tins	1-4	1.18
Air tight tins	1-8	1.26
Paper pkts., foil	1-8	1.12

Ocean Mixture.

Round tins	1s.	1.00
Air tight tins	1s.	1.05
Air tight tins	1-4	1.10
Air tight tins	1-2	1.04

Latakia.

Air tight tins	1-2	1.59
Air tight tins	1-4	1.59

Black Cut Cavendish.

Air tight tins	1-4	1.25
Air tight tins	1-8	1.25

Gold Flake.

Air tight tins	1-4	1.35
Paper pkts., foil	1-8	1.35

Liverpool Irish Twist.

Air tight tins	2 lbs.	0.98
Tagger tins (2 lbs. coils) 10 lbs.		0.98
Air tight tins (2½ lbs. coils) 5 lbs.		0.98

Superfine Shag.

Air tight tins	1-4	1.30
Air tight tins	1-8	1.35

Old Friend Shag.

Air tight tins	1-4	1.00
--------------------------	-----	------

WILLS'S CIGARETTE TOBACCOS.

Three Castles.

Air tight tins,		
Mild	1-2	1.55
"	1-4	1.60
"	1-8	1.65
Medium	1-4	1.50
"	1-8	1.55

Paper Pkts., foil

Medium	1-8	1.50
"	1-16	1.40
Mild	1-16	1.60

Best Bird's Eye.

Air tight tins	1-4	1.30
Air tight tins	1-8	1.37
Paper pkts., foil	1-8	1.25

Bright Bird's Eye.

Air tight tins	1-4	1.10
--------------------------	-----	------

Bristol Bird's Eye.

Air tight tins	1-4	1.20
--------------------------	-----	------

PLAYER'S SMOKING TOBACCOS

Navy Cut.

Air tight tins.—

Mild	1-2	1.35
"	1-4	1.36
"	1-8	1.46
"	1-16	1.54
Medium	1-2	1.16
"	1-4	1.18
"	1-8	1.27
"	1-16	1.36
Full	1-2	1.16
"	1-4	1.18
"	1-8	1.27

Navy Mixture.

Decorated Lever lid tins	1-4	1.36
Paper pkts., foil	1-8	1.36
Paper pkts., foil	1-16	1.36

PLAYER'S CIGARETTE TOBACCOS

Navy Cut.

Flat tins	1-8	1.50
---------------------	-----	------

RICHMOND CAVENDISH CO'S SMOKING TOBACCOS

Pioneer.

Flat tins	1-2	1.16
Flat tins	1-4	1.20
Air tight tins	1-4	1.18
Paper pkts., foil	1-8	1.20
Paper pkts., foil	1-16	1.24

Richmond Smoking Mixture.

Round tins	1-4	1.10
----------------------	-----	------

Gem of the Ocean Shag.

Air tight tins	1-4	1.06
--------------------------	-----	------

Superfine Shag.

Air tight tins	1-4	1.13
--------------------------	-----	------

LAMBERT & BUTLER'S SMOKING TOBACCOS.

Log Cabin.

Air tight tins	1-4	1.18
Air tight tins	1-8	1.27
Paper pkts., foil	1-8	1.15

Sundried Honeydew.

Air tight tins	1-4	1.40
--------------------------	-----	------

Viking.

Air tight tins

Medium	1-4	1.20
"	1-8	1.25

Varsity Mixture.

Decorated hinged tins	1-4	1.85
---------------------------------	-----	------

Frontier Mixture.

Air tight round tins	1-4	1.60
--------------------------------	-----	------

Prince of Wales Mixture.

Air tight round tins	1-4	1.50
--------------------------------	-----	------

Garrick Mixture.

Air tight tins	1-2	2.25
Air tight tins	1-4	2.25
Air tight tins	1-8	2.25

LAMBERT & BUTLER'S CIGARETTE TOBACCOS.

May Blossom.

Air tight tins	1-4	1.50
Air tight tins	1-8	1.60

McDONALD'S TOBACCOS

Cut Golden Bar.

Air tight tins.—

Mild	1-4	1.45
"	1-8	1.50
Medium	1-4	1.45
"	1-8	1.50
Full	1-8	1.50

F. & J. SMITH'S SMOKING TOBACCOS.

Glasgow Mixture.

Air tight round tins	1s.	1.28
Air tight round tins	1-2	1.31
Air tight round tins	1-4	1.31
Air tight round tins	1-8	1.36

Sun Cured Mixture.

Air tight round tins	1s.	1.35
Air tight round tins	1-2	1.36
Air tight round tins	1-4	1.36
Air tight round tins	1-8	1.42

AMERICAN SMOKING TOBACCOS.

Van Bibber Cut Plug.

1-10 lb. tins, 2 1-2 lb. cartoons	1.25
---	------

Just Suits Cut Plug.

1-10 pkts. 5 lbs. cartoons	1.10
--------------------------------------	------

Sensation Cut Plug.

1-10 pkts. 5 lbs. cartoons	1.10
--------------------------------------	------

Havelock (Australasian) Cut Plug.

(Dark or Aromatic).

1-10 pkts. 5 lbs. cartoons	1.25
--------------------------------------	------

CIGARETTES

Social.	Per box of	Per M.
In slide boxes of twenty 500	3.33	6.65

Gold Crest.

In slide boxes of twenty 500	3.33	6.65
------------------------------	------	------

Vanity Fair.

In slide boxes of ten	500	3.65	7.30
---------------------------------	-----	------	------

Vice Roy (Little Cigars).

In slide boxes of ten	500	4.25	8.50
---------------------------------	-----	------	------

Egyptian Deities No. 1.

In slide boxes of ten	500	13.50	27.00
---------------------------------	-----	-------	-------

Egyptian Deities No. 3.

In slide boxes of ten	250	5.00	20.00
---------------------------------	-----	------	-------

WILLS'S CIGARETTES

Three Castles.

	Per M.
Air tight tins of fifty	15.00
In fancy flat tins of ten	16.00
In cartons of ten	15.00

Three Castles (Gold-tipped).

In flat tins of fifty	19.00
In flat tins of ten	20.00
In flat tins of twenty	19.50

Gold Flake.

In air tight tins of fifty	12.50
In packets of ten	12.50
In slide boxes of ten	12.50

Capstan (Mild).

In air tight tins of fifty	12.00
In cartons (with mouthpieces) of ten	12.50
In cartons of ten	12.00

Capstan (Medium).

In air tight tins of fifty	12.00
In cartons of ten	12.00
In cartons of ten (with mouthpieces)	12.50

Wild Woodbine.

In packets of ten	12.50
-----------------------------	-------

LAMBERT & BUTLER'S CIGARETTES

Garrick Mixture.

	Per M.
In air tight tins of fifty	19.00

PLAYER'S CIGARETTES

Navy Cut (Mild).

	Per M.
In cartons of ten	13.00
In air tight tins of fifty	13.00
In flat tins of hundred	13.50
In cartons of seven	14.29
In flat tins of fifty	13.50

Navy Cut (Medium).

In air tight tins of fifty	13.00
In flats tins of ten	14.00
In convex packages of ten	14.00
In cartons of ten	13.00
In flat tins of hundred	13.50

Drumhead.

In cartons of ten	10.50
-----------------------------	-------

Pioneer.

In cartons of ten	11.50
-----------------------------	-------

AMERICAN TOBACCO CO'S CIGARETTES

Turkish Trophies.

Put up in plain and cork tips.

	Per M.
In boxes of ten	22.50

Combien Depensez-Vous ?

Un marchand dépense, chaque mois, une somme considérable pour Tabac et Cigares. En a-t-il toujours pour la valeur de son argent? C'est contestable. Pour s'en assurer, il doit acheter chez _____

JOS. COTÉ

**Importateur et Marchand
de Tabac en Gros**

QUEBEC.

Bureau et Magasin :
186-188 Rue Saint-Paul.

Entrepôt :
119 Rue Saint-André.

Succursale :
"EL SEARGEANT CIGAR STORE" 179 Rue St-Joseph.



Cigarettes

"SWEET CAPORAL"

La forme la plus pure sous laquelle le tabac peut être fumée.

"LANCET"

MONTREAL

VOL. VII



FEVRIER 1908

No 2

LIQUEURS ET TABAGS

LIQUORS & TOBACCOS

HOGEN MOGEN

ET

ROYAL SPORT

Rois dans la
Ligne des Cigares

Vous avez cherché un article leader pour votre département de tabac. Les marques ci-dessus sont toutes deux les meilleures de leur classe. Il nous a fallu huit ans pour produire une telle perfection dans la qualité des cigares, mais nous avons été récompensés par des ventes énormes. Ces cigares sont profitables à tenir. Ecrivez-nous aujourd'hui et nous vous en expédierons un mille à titre d'essai.

Sherbrooke Cigar Co. = = Sherbrooke, Que.

MAISON
FONDÉE en 1827

SCOTCH WHISKY DE ROBERTSON

LA MARQUE
La plus ANCIENNE



SEULS AGENTS POUR LE CANADA:

JOHN ROBERTSON & SON, Ltd., - Distillateurs à Dundee, Ecosse

BUREAUX AU CANADA:

MONTREAL, 41 rue des Communes
(Bureau Principal)
WINNIPEG, 315 Avenue William
VANCOUVER, coin des rues Richard et Hastings

SEULES AGENCES:

MOET ET CHANDON, Champagnes
J. H. DENIS MOUNIÉ, Cognac
D. GONI FEUERHEERD & Co., Sherries
D. MATT FEUERHEERD & Co., Vins de Port

Gerant Général: HENRY O. WOOTTEN

Gérant Montréal: GEO. W. DOW

Secrétaire: JAMES SOUTAR

LIQUEURS

LIQUEURS ET TABACS—Revue Mensuelle publiée par la Compagnie de Publications Commerciales (The Trades, Publishing Co'y), 25 rue Saint Gabriel, Montréal, Téléphone Main 2547, Boîte de Poste 917. Abonnement : dans tout le Canada et aux Etats-Unis \$1.00, strictement payable d'avance, France et Union Postale, 7.50 francs. L'abonnement est considéré comme renouvelé, à moins d'avis contraire donné au moins 15 jours avant l'expiration. Il ne cessera que sur un avis par écrit, adressé au bureau même du journal. Il n'est pas donné suite à un ordre de discontinuer tant que les arrérages et l'année en cours ne sont pas payés.

Adresser toute communication simplement comme suit: **LIQUEURS ET TABACS, MONTREAL, Canada.**

Organe officiel de l'Association des Commerçants Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Montréal.

Official organ of the Licensed Victuallers' Association of the City of Montreal.

VOL. VII

MONTREAL, FEVRIER 1908

No 2

ASSEMBLEE GENERALE MENSUELLE

DE

L'Association des
COMMERÇANTS LICENCIÉS

de Vins et de Liqueurs

De la Cité de Montréal,

MERCREDI
5 FEVRIER 1908

A 3 hrs p.m. très précises.

— AU —

Monument National

GENERAL MONTHLY MEETING

— OF THE —

LICENSED VICTUALLERS'
ASSOCIATION

OF MONTREAL,

WEDNESDAY
5th of February, 1908,
At 3 p. m. sharp.

— IN THE —

Monument National

Association des Com-
merçants Licenciés
de Vins et de Li-
queurs de la Cité
de Montréal : : :

Incorporée en Juin 1884.

JAMES MCCARREY
Président.
L. A. LAPOINTE,
Secrétaire.

DIRECTEURS:

J. A. AYOTTE,
EUG. MASSE,
J. A. TANGUAY,
ARTHUR BONNEAU,
ERNEST TRUDEAU,
ARTHUR HINTON,

ANDREW J. DAWES
LAWRENCE A. WILSON
E. L. ETHIER, A. BLONDIN
VICTOR LEMAY

Prés. Hon.



NAZ. GAUTHIER
Vice-Prés.
VICTOR BOUGIE
Trésorier.

AVISEURS:

MM. H. A. ETERS,
" M. MARTIN, M. P.
" C. ROBILARD,
" THOS. KINSELLA,
" H. LAPORTE,
" J. M. WILSON,
" J. M. FORTIER,

Licensed Victuallers'
Association of
Montreal: : : :

Incorporated June, 1884.

Aviseurs Légaux: MM. ARCHER, PERRON & TASCHEREAU
Auditeurs: F. A. CHAGNON et DAN. DAIGNEAULT.

TELEPHONES: { Bell Main 4187,
Des Marchands 621

Bureau: 66 Rue St-Jacques.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE MENSUELLE

Montréal, 3 février 1908.

Monsieur,—L'Assemblée Générale Mensuelle des Membres de l'Association aura lieu mercredi, le 5 février 1908 à 3 heures p.m. très précises, au Monument National, No. 218 rue St-Laurent, Chambre No. 11.

Vous êtes respectueusement prié d'y assister.

Par ordre,

LE SECRETAIRE.

AUX MEMBRES

Messieurs,—J'ai l'honneur de vous informer que, jusqu'à cette date, les membres affiliés et les maisons d'affaires suivantes sont en règle avec l'Association pour l'année 1907, à savoir :

Vins et Liqueurs—Wines and Liquors

MM. Lawrence A. Wilson Co. Limited.
" F. X. St. Charles & Cie.

Divers — Miscellaneous

MM. Edouard Biron, Notaire Public.
" A. P. Pigeon, Imprimeur.

AVIS

Chaque mois vous serez avisés des maisons d'affaires additionnelles qui se seront mises en règle avec l'Association.

Les Membres Licenciés (Hôteliers et Restaurateurs) sont priés d'exiger de leurs fournisseurs les certificats d'affiliation, émis par l'Association, afin qu'ils se qualifient s'ils ne l'ont pas fait déjà.

A moins de circonstances absolues, les Membres Licenciés, dans tous les cas, ne devraient acheter que de ceux du Commerce qui sont membres en règle avec l'Association.

LE PAIEMENT DES CONTRIBUTIONS EST EXIGÉ

J'ai reçu instruction du Bureau de Direction d'exiger le paiement des contributions de 1907 et des arriérés dûs à l'Association. En conséquence, ceux qui n'ont pas encore payé sont priés d'en faire parvenir le montant au Secrétaire aussitôt que possible.

J'ai l'honneur d'être, Messieurs,

Votre obéissant serviteur,

L. A. LAPOINTE,
Secrétaire.

GENERAL MONTHLY MEETING

Montreal, February 3rd, 1908.

Sir,—The General Monthly Meeting of the Association will be held on Wednesday, the 5th of February, 1908 at 3 p.m. sharp, in the "Monument National," No. 218 St. Lawrence Street, Room No. 11

You are respectfully requested to attend,

By order,

THE SECRETARY.

TO MEMBERS

Sirs,—I have the honor to inform you that up to date the following Business Firms and affiliated members are in good standing with the Association for the year 1907, viz :

Extraits de Bœuf, etc.—Beef Extracts, etc.

MM. Bovril Limited—Fluid Beef.

Fabricants de Cigares—Cigar Manufacturers

MM. Poirier & Frères.

NOTICE

Each month you will be notified of the additional Business Houses which will be in good standing with the Association.

The Licensed Members (Hotel and Restaurant keepers) are requested to ask from their furnishers, certificates of affiliation, issued by the Association, so that they may qualify themselves if they have not done so already.

Unless circumstances absolutely prevent it, License Holders, in all cases, should only purchase from those in the Trade who are Members in good standing with the Association.

FEES ARE NOW DUE

I have received instruction from the Board of directors to collect the fees of 1907 and arrears due to the Association. Consequently those who have not yet paid are requested to send in the amount to the Secretary, as soon as possible.

I have the honor to be, Sir,

Yours truly,

L. A. LAPOINTE,
Secretary.



"BLUE LABEL"

DEWAR'S WHISKY

The whisky with 60 years' reputation.

ASSEMBLEE GENERALE ANNUELLE DE L'ASSOCIATION DES COMMERCANTS LICENCIÉS EN VINS ET LIQUEURS DE LA CITE DE MONTREAL.

L'assemblée générale annuelle des membres de l'Association a eu lieu le 2 janvier, sous la présidence de M. Jas. McCarrey.

Étaient présents: MM. Naz. Gauthier, Victor Bougie, Eug. Masse, Arthur Bonneau, Arthur Hinton, Nap. Tremblay, P. P. Raby, Jos. Roch, Jos. Gingras, P. McGoogan, Jos. Taillon, le secrétaire et plusieurs autres.

Les minutes de la dernière assemblée sont lues et approuvées.

M. Victor Bougie, trésorier de l'Association, expose son rapport financier pour l'année 1907. Ce rapport qui est dûment audité et vérifié, est adopté unanimement. Est également adopté à l'unanimité le rapport des directeurs qui est soumis et lu comme suit:

Aux membres de l'Association

Messieurs,

Vos directeurs ont l'honneur de vous faire rapport sur l'exercice finissant le 31 décembre 1907, et de vous présenter certaines statistiques établissant l'état actuel de l'Association.

Au cours de l'année dernière 53 membres ont été rayés de la liste, 10 ont envoyé leur démission qui a été acceptée, et 104 ont été admis. Nous comptons cette année 700 membres, dont 622 en règle avec la constitution au 31 décembre 1907 et 78 qui doivent des arrérages au montant de \$308.18.

Les membres qui doivent des arrérages sont répartis comme suit: 49 en dehors de la ville, représentant \$221.00, et 29 dans la ville, représentant \$177.18.

Nous avons à déplorer la perte des membres suivants durant l'année qui vient de s'écouler: George Gillespie, Alph. Lalonde, Art. Lépine, Jos. Gariépy, Damase Dumont, A. H. Goulet, Henri Boismenu, Jos. Vachon, Geo. Marks, Mme F. X. Lapierre, Emery Larocque, John O'Connor, C. E. Thibault, Jos. Tremblay.

Aux familles des défunts, nos plus sincères condoléances.

* * *

Il y a eu, au cours de l'année dernière, 8 assemblées générales, 10 assemblées de bureau de direction et une assemblée spéciale.

Ont fait acte de présence aux réunions des directeurs:

Le président, 9 fois; le vice-président, 8 fois; le secrétaire, 10 fois; le trésorier, 10 fois; MM. Eug. Masse, 9 fois; Jos. Bariteau, 9 fois; A. J. Ayotte, 9 fois; N.

Gauthier, 8 fois; H. A. Dansereau, 4 fois; Nap. Tremblay, 8 fois.

Le tout respectueusement soumis.

LE SECRETAIRE.

Montréal, 2 janvier, 1908.

* * *

To the Members of the Association

Gentlemen,

Yours directors have the honor to submit a report of the year ending December 31st 1907, and to lay before you certain facts showing the actual position of the Association.

During the past year, 53 names were struck off the list, 10 members sent in their resignations which were accepted and 104 new members were admitted. Our Association numbers this years 700 members of which 622 were in good standing on the 31st December 1907, and 78 members owing back dues amounting to \$398.18.

The members owing arrears of dues are domiciled as follows: 49 residing outside the city owing \$221.00, and 29 in the city owing \$177.18.

We record with regret the death of following members during the past year: MM. George Gillespie, Alph. Lalonde, Art. Lépine, Jos. Gariépy, Damase Dumont, A. H. Goulet, Henri Boismenu, Jos. Vachon, Geo. Marks, Mme F. X. Lapierre, Emery Larocque, John O'Connor, C. E. Thibault, Jos. Tremblay.

We wish to express our sincere sympathy to the bereaved families.

* * *

There have been during the past year 8 general meetings, 10 directors meetings and one special meeting.

There were present at the directors' meetings:

The president, 9 times; the vice-president, 8 times; the secretary, 10 times; the treasurer, 10 times; MM. Eug. Masse, Jos. Bariteau, A. J. Ayotte, 9 times; N. Gauthier, 8 times; H. A. Dansereau, 4 times; Nap. Tremblay, 8 times.

Respectfully submitted.

THE SECRETARY.

Montreal, January 2nd, 1908.

* * *

Le secrétaire soumet les résignations de MM. Nap. Tremblay et H. A. Dansereau comme candidats à la charge de directeur de l'Association, reçues depuis leur mise en nomination à ces dites charges.

En conséquence des résignations de ces messieurs, les six directeurs suivants sont déclarés élus: MM. Eug. Masse, J. A. Ayotte, J. A. Tanguay, Arthur Hinton, Ernest Trudeau et Arthur Bonneau.

L'installation des officiers de l'Association pour l'exercice de l'année 1908 se fit comme suit: James McCarrey, président; Naz. Gauthier, vice-président; L.

A. Lapointe, secrétaire; Victor Bougie, trésorier.

Directeurs—MM. Eug. Masse, J. A. Ayotte, J. A. Tanguay, Arthur Hinton, Ernest Trudeau et Arthur Bonneau.

Avisseurs—MM. H. A. Ekers, H. Laporte, M. Martin, C. Robillard, J. M. Wilson, Thos. Kingsella et J. M. Fortier.

Il est résolu à l'unanimité que MM. Andrew J. Dawes, Lawrence A. Wilson, E. L. Ethier, A. Blondin et Victor Lemaître soient élus présidents honoraires de l'Association.

Le président nomme comme auditeurs pour le présent exercice MM. F. A. Chagnon et Dan Daigneault.

Sur proposition de M. Naz. Gauthier des remerciements sont votés aux officiers et directeurs sortant de charge.

Le secrétaire soumet les noms des nouveaux membres admis depuis la dernière assemblée et la séance est levée.

Demandes d'Admission

Les personnes dont les noms suivent demandent à être inscrites comme membres de l'Association des Commerçants Licenciés en Vins et Liqueurs de la Cité de Montréal:

MM. Francis Hamel, hôtelier, 591 Craig-Est; Swan Nelson, hôtelier, 107 Windsor; Alfred Labrecque, Fils, hôtelier, 1391 Notre-Dame-Ouest; Shinnick & Rochon, hôteliers, 100 Ste-Catherine-Est; J. H. Beaulieu, hôtelier, 83 Ste-Catherine-Est; H. Rochon, hôtelier, 1450 Ste-Catherine-Est; Charles Raymond, hôtelier, 1584 Ontario-Est; Ephrem Favreau, hôtelier, 1437 Notre-Dame-Ouest; McMahon Bros, hôteliers, 1031 St-Jacques; Charles Machelosse, hôtelier, 63 Commissaires; Jos. Laniel, hôtelier, 667 Ontario-Est.

LA COMMISSION DES LICENCES

Remarques de son président

Nous attirons l'attention des hôteliers et restaurateurs sur le compte rendu suivant d'une séance récente de la commission des licences que nous empruntons au journal "Le Canada."

Les remarques du président de la commission des licences, M. le juge Choquette, n'appellent aucun commentaire de notre part. Toutefois, nous croyons devoir faire observer aux porteurs de licence de restaurant qu'ils courent de gros risques s'ils ne se conforment pas aux exigences de la loi relativement à l'installation nécessaire pour donner des repas au public. La privation de la licence serait pour bon nombre de restaurateurs la ruine complète, absolue; qu'ils n'hésitent donc pas à s'outiller de manière à pouvoir servir des repas; beaucoup même y trouveront quelque profit additionnel.

Voici le compte rendu de la séance:

A sa réunion du 28 janvier, la commis-

JOHN HOPE & CO., MONTREAL.

Seuls Agents au Canada de :

MM. John de Kuyper & Son.....	ROTTERDAM.....	<i>Gin de Hollande</i>
“ Martell & Co.....	COGNAC.....	<i>Cognacs.</i>
“ Jules Robin & Co.....	“	<i>Cognacs.</i>
“ Cockburn, Smithes & Co.....	OPORTO.....	<i>Vins de Port.</i>
M. M. Misa.....	XERES DE LA FRONTERA...	<i>Sherries.</i>
“ S. Darthez	REUS (TARRAGONE).....	<i>Ports Tarragone.</i>
MM. Barton & Guestier.....	BORDEAUX.....	<i>Clarets, Sauternes et Huile d'Olive.</i>
“ Rodel & Fils Freres	“	<i>Sardines, Pois et Conserves.</i>
“ Deinhard & Co.....	COBLENZ.....	<i>Hocks et Moselles.</i>
“ C. Marey & Liger-Belair.....	NUITS.....	<i>Bourgognes.</i>
“ E. & J. Burke, Limited.....	DUBLIN & LIVERPOOL.....	<i>Guinness's Stout, Bass's Ale, Whiskies Irlandais et Rhum de la Jamaïque.</i>
“ C. G. Hibbert & Co.....	LONDRES.....	<i>Bass's Ale.</i>
“ Bulloch, Lade & Co., Limited.	GLASGOW.....	<i>Whiskies Ecossais.</i>
“ Cantrell & Cochrane, Limited.....	BELFAST ET DUBLIN..	<i>Ginger Ale, Club Soda, etc.</i>
“ Field, Son & Co.....	LONDRES.....	<i>Sloe Gin, Orange Bitters, Rhum de la Jamaïque.</i>
Booth & Co's. (LONDRES)..... <i>Old Tom et Dry Gin.</i>		

sion des licences a accordé 379 licences, ajournant son jugement dans 73 autres cas.

Après que lecture eût été donnée par le secrétaire, M. Alex. Archambault, des noms des propriétaires de buvettes dont les licences avaient été renouvelées, M. le juge Choquet, président de la commission, prononça une courte allocution dans laquelle il eut de sévères paroles à l'endroit de la police municipale.

Il n'hésita pas à déclarer que celle-ci, tout en étant en mesure de faire respecter la loi des licences, ne semblait guère s'en soucier, et que le jour où tous les violateurs de la loi seraient impitoyablement poursuivis, la vente de la boisson le dimanche disparaîtrait rapidement.

Chaque année, dit-il, à pareille époque on a coutume de rappeler aux porteurs de licences, quels sont les devoirs auxquels ils sont astreints, mais les grands discours font peu d'effet; aussi, je me bornerai à vous dire seulement quelques mots. J'ai là sous les yeux le rapport du chef de police dans lequel je vois figurer des noms de porteurs de licences qui, à son point de vue, ne sont pas dignes d'en avoir, car dans ces établissements on se réunit en grand nombre pour s'enivrer sous les yeux du propriétaire. M. le chef de police ajoute bien à la fin de son rapport, que de retirer à ces personnes leurs licences serait leur causer de lourdes pertes et peut-être les conduire à la ruine. Mais la commission n'a pas le droit, lorsque la loi est cyniquement violée, d'écouter la voix des sentiments, aussi a-t-elle déjà décidé de refuser leur licence à huit des coupables.

On a fait peser des responsabilités, continua M. le juge Choquet, au sujet de l'exécution de la loi des licences, sur des personnes qui ne sont nullement responsables. Nous avons ici deux services de police, la police municipale et la police provinciale. Cette dernière n'ayant que dix agents fort connus, ne peut que très difficilement faire respecter la loi. Quant à la police municipale dont l'effectif s'élève au chiffre de 400, elle devrait en assurer l'exécution, mais elle ne semble que peu s'en souvenir. Elle a déposé dans le cours de l'année, 56 plaintes qu'elle a retirées. Depuis, jamais la police municipale n'a consulté les commissaires des licences, qui, pourtant, sont toujours à la disposition du chef dans les cas où il pourrait se trouver embarrassé.

On prétend que c'est impossible d'empêcher les hôteliers de vendre le dimanche; je crois au contraire que rien n'est plus facile. Les patrons d'hôtels sont en effet désireux d'avoir un jour de repos et ceux qui enfreignent la loi le font non pour leur plaisir, mais pour ne pas perdre leur clientèle. Le jour où le chef de la police sera disposé à dresser des contraventions contre tout hôtelier qui

aura vendu à boire le dimanche sans égard pour qui que ce soit, le résultat cherché sera enfin obtenu.

Il y a un autre point sur lequel j'attirerai l'attention, poursuivit M. le juge Choquet; c'est qu'il y a deux sortes de licence, l'une, la licence d'hôtel, obligeant son porteur à servir à manger et à posséder un certain nombre de chambres à coucher dans son établissement; l'autre, la licence de restaurant qui oblige à servir à manger. Les porteurs des licences d'hôtel, sont tous qualifiés pour les avoir, mais il ne peut en être dit de même des porteurs de licence de restaurant dont certains n'ont même pas les salles nécessaires pour servir à manger, nous prévenons qu'à l'avenir, aucune licence de ce genre ne sera accordée, si le demandeur ne répond aux exigences de la loi. Il y a aussi à Montréal environ 30 licences qui ne sont pas de la juridiction de la commission, ce sont celles des stations de chemins de fer et des clubs, ce qui porte le chiffre total des licences à près de 500.

Comme on a pu le remarquer, la criminalité, les agressions nocturnes augmentent dans des proportions considérables dans notre ville. Les débitants de boissons au détail sont en grande partie responsables de la situation. Naturellement, ce n'est pas chez eux que les délits se commettent, mais les criminels avant d'opérer, ont passé par la buvette.

Il existe à mon avis une lacune dans la manière de mettre en vigueur la loi des licences. On devrait nettement désigner ceux qui auraient la charge de faire respecter la loi; ainsi on éviterait que chacun des chefs de nos deux services de police compte sur son collègue pour cette besogne. Quant à moi je suis prêt à suggérer que cette responsabilité soit confiée à un seul.

M. le recorder Weir, prit ensuite la parole et appuya les déclarations de M. le juge Choquet.

Vins de Port

Si vous avez besoin de vins de Port—ce qu'il y a de mieux sur le marché—à des prix réduits, en vue de liquider le stock avant son déménagement, demandez à la Maison Laporte, Martin & Cie, Ltée, Montréal, les Ports de la Real Companhia Vinicola, la plus puissante maison dans sa ligne et celle qui possède le stock le plus considérable de ces vins fameux.

Les embouteilleurs de bière, de vin, de cognac, de whisky, etc., trouveront chez MM. S. H. Ewing & Sons, 96 rue King, Montréal, tous les articles nécessaires à l'embouteillage, tels que bouchons coupés à la main ou à la machine, capsules, broches, étain en feuilles, etc., etc. La maison s'est fait une spécialité des fournitures pour brasseurs et embouteilleurs et on trouvera chez eux non seulement un choix très varié d'articles, mais des prix absolument corrects.

LES LICENCES A TORONTO

Après une discussion d'une durée de trois heures, le conseil municipal de Toronto, par un vote de 15 contre 8 a passé un règlement réduisant de 150 à 110 le nombre des licences d'hôtels de ladite Cité. La discussion a été chaude et le principal argument apporté contre la réduction du nombre des licences est que les citoyens lors du dernier vote se sont prononcés contre toute réduction; aussi, les ennemis de la réduction ont-ils vainement tenté, au moyen d'amendements, que la question soit de nouveau soumise à l'électorat.

Bien que le nombre des licences permises à Toronto soit de 150, il n'en avait été émis que 144, la réduction réelle sera donc de 34.

Le règlement sera sans doute contesté devant les tribunaux pour vice de forme, mais ce ne sera sans doute qu'un peu de temps gagné pour sa mise en vigueur.

Ce qui nous frappe davantage dans de pareilles mesures, c'est que sans plus de formalités il soit permis à un conseil municipal de fermer 34 établissements commerciaux sans indemniser en aucune façon les propriétaires. Ce n'est ni plus ni moins que la ruine de 34 commerçants qu'a ainsi votée le conseil de Toronto. C'est un droit abusif qu'il est permis et même nécessaire de dénoncer.

NOUVELLES DE COGNAC

(Traduit du "Wine & Spirit Journal")

Avec les pluies incessantes qui ont eu lieu dans la dernière partie de la saison, les vendanges qui ont été très retardées ont été plus difficiles et plus coûteuses que d'habitude; mais les obstacles ont été surmontés avec persévérance par les vendangeurs, malheureux mais énergique, qui, en dépit des circonstances malheureuses ayant empêché la cueillette du raisin de se faire assez vite, n'ont rien perdu de leur joyeux caractère et les vendanges finies, ils ont fêté la fin de leur travail avec les honneurs ordinaires, en disant adieu à leurs vendangerons. "Adieu, paniers, les vendanges sont terminées."

Malgré les mauvaises conditions climatiques qui ont régné pendant toute la durée du mois d'octobre, alors que la pluie tombait en ondées sans nombre, il n'y a pas eu d'inondations comme celles qu'on a eu à déplorer dans le sud; cependant, l'humidité qui s'accumulait constamment fut cause de pourriture du raisin, principalement dans les vignes où certaines espèces de ceps sont plus particulièrement cultivées, comme La Folle Blanche, le Colombard, etc.; parmi ces espèces, il s'est développé beaucoup de pourriture grise, maladie qui a un effet curieux sur les grappes de raisin. Quand

Téléphone Main 844

OTTO ZEPF, Gérant-Directeur

FREYSENG CORK CO., LIMITED

Manufacturiers et Importateurs de

BOUCHONS

COUPÉS À LA MACHINE

COUPÉS À LA MAIN

Aussi de Fournitures pour Embouteilleurs,
 Machines à Boucher, à Capsuler, Machines Crown,
 Capsules à Bouteilles, Paniers à Bouteilles, Cire à
 Cacheter, Etain en feuilles, Unies et de Couleur.
 Ceintures de Sauvetage, Paillons.

655-661 RUE ST-PAUL,

MONTREAL

BISQUIT
"Old Liqueur"

(20 ANS D'AGE)

— ET —

"Une Etoile"
BRANDY DE PUR RAISIN

Méfiez-vous des Substitutions.

Exportés par

Bisquit, Dubouché & Co.,

JARNAC — COGNAC

ETABLIS EN 1819.

SEULS AGENTS POUR LE CANADA.

WALTER R. WONHAM & SONS,

MONTREAL.



cette maladie n'est pas très développée, elle provoque, dit-on, ce qui est appelé "pourriture noble", qui améliore plutôt la qualité du vin, sans en diminuer de beaucoup la quantité. Quand, d'autre part, cette maladie est très intense, elle peut envahir les grappes et son effet est très nuisible en ce qu'elle réduit la production, tandis qu'elle donne au vin, aussi bien qu'au produit de sa distillation, une sorte de goût de moisi qui ressort de l'eau-de-vie et que les connaisseurs n'aiment pas. La pourriture grise, sous sa mauvaise forme, s'est produite dans certains endroits, à la fin des vendanges et elle nuira à certaines cuvées, de sorte que les nombreux propriétaires qui n'ont pas pu faire leur vendange en temps voulu, dans de meilleures conditions, auront à subir une perte considérable. Il paraît que toute grappe touchée par une ou deux spores vivantes est condamnée à la pourriture au bout de quelques jours, si l'humidité de l'air est suffisante.

L'oidium a été plutôt mauvais cette année; il a fait fendre les grumes de raisins et a permis ainsi à la pourriture grise de se répandre très rapidement.

Dans les plaines où les vignes n'ont pas souffert de la gelée, il y a eu une récolte assez belle et dans certains endroits on a obtenu autant de vin que l'année précédente; mais les vignes qui ont souffert de la gelée n'ont pas produit une moitié ou un quart de récolte. Les vins pesaient de 6 à 8° à l'alcoomètre.

Le 19 octobre dernier, la commission qui avait pour but de délimiter la région productrice du cognac pour l'application de la loi du 1er avril 1905, pour la répression de la fraude, se réunit à Cognac et la plupart des députés de la Charente et de la Charente-Inférieure, ainsi que de nombreuses personnalités ayant des attaches avec le commerce et la viticulture étaient présents à cette assemblée qui fut présidée par le préfet de la Charente. Après un échange de vues et après avoir écouté les vœux exprimés par les représentants de certaines villes voisines et particulièrement des villes de la Gironde, la Commission, se conformant à l'habitude et à la jurisprudence, refusa d'adopter la forme suivante:

"Que seules des eaux-de-vie faites au moyen de vins récoltés et distillés dans les deux départements des Charentes auront le droit d'être appelées "Cognac." Quant à la qualité de l'eau-de-vie faite cette année, elle ne sera pas aussi bonne que celle de l'eau-de-vie de 1906, non précisément en raison de la pourriture qui s'est développée en tant d'endroits, mais à cause de l'humidité sous l'influence de laquelle les grappes ont été après leur maturité, fait qui a causé la perte d'une grande quantité de leur sucre; elles ont donné un vin plus faible, dont il faudra employer une plus grande quantité pour

la fabrication de l'eau-de-vie. L'année dernière, le vin pesait 10°.

Quant à l'exportation, elle a été assez satisfaisante pendant le mois, surtout dans certains centres qui ont demandé principalement des eaux-de-vie en bouteilles et en fûts des récoltes de 1900, 1904 et 1906, et ces marchandises en fûts semblent être préférées de beaucoup, ce qui est dû à leur excellence remarquable.

Le mouvement des commandes et le résultat médiocre de la récolte, joints à la faible force des vins ont causé une élévation de prix des réserves entre les mains des vigneron et il faudra faire entrer cela en ligne de compte à la fin de l'année, sinon avant.

La demande pour les eaux-de-vie très vieilles se maintient toujours bien, mais les prix, étant irréguliers, ne peuvent pas être mentionnés.

STATISTIQUE INTERESSANTE

Importations de Champagne aux Etats-Unis. Pendant l'année 1907

	Caisses.
G. H. Mumm & Co.	113,444
Moët et Chandon.	78,841
Pommery & Greno.	47,293
Vve Clicquot.	40,147
Krug & Co.	16,549
Louis Roederer.	12,834
Ruinart Père & Fils.	9,365
Dry Monopole.	8,489
Pol Roger & Co.	7,159
Duc de Montebello.	5,829
Ayala & Co.	2,892
Piper Heidsieck.	2,681
Perrier Jonet.	665
Delbeck & Co.	637
Autres importations diverses.	33,508

Grand total. 380,333

Extrait des Registres de la Douane des Etats-Unis.

Sherries

Il y a une bonne occasion pour les prompts acheteurs dans les excellents Sherries de la Maison Diez Hermanos, la plus grande maison dans le commerce des sherries. La maison Laporte, Martin & Cie, Ltée, Montréal, désirant réduire son stock avant son déménagement, fera bénéficier les prompts acheteurs de prix très avantageux.

Le Vin des Carmes

Il y a, sur le marché, un vin médicinal qui fait d'énormes progrès, parce qu'il a, en sa faveur, la profession médicale qui en connaît la composition exacte: c'est le Vin des Carmes.

Le Vin des Carmes dont les dépositaires généraux sont MM. A. Toussaint & Cie, de Québec, est en vente dans nos principales pharmacies. Les marchands de vin et les pharmaciens de gros en ont en stock et sont en mesure de répondre à la demande du commerce.

Nous engageons le commerce de détail à tenir un stock de ce vin en faveur duquel la Maison A. Toussaint & Cie crée une demande active par une publicité judicieuse.

LE WHISKY ECOSSAIS

D'après le rapport des Commissaires du Revenu de l'Intérieur, dit le correspondant à Edimbourg du "Financial Times," la production du whisky en Ecosse pendant l'année financière écoulée, s'est élevée à 24,839,870 gallons à preuve, ce qui représente une augmentation de 1,027,031 gallons sur la production de l'année précédente. Les meilleurs juges en la matière ne pensent pas que la moindre partie de cette augmentation soit attribuable au whisky Highland Malt. Le tableau suivant indique la production pendant les dix dernières années et l'augmentation ou la diminution relativement à l'année précédente:

	Stock en ent. époc. Gall. à preuve.	Augmentation ou diminution sur l'année précédente. Gall. à preuve.
1895-1896.	24,712,790	+ 2,476,832
1896-1897.	28,518,681	+ 3,805,891
1897-1898.	33,744,503	+ 5,225,822
1898-1899.	35,769,114	+ 2,024,611
1899-1900.	31,798,465	- 3,970,649
1900-1901.	30,196,016	- 1,602,449
1901-1902.	29,973,193	- 222,823
1902-1903.	26,007,569	- 3,965,624
1903-1904.	27,110,977	+ 1,103,408
1904-1905.	25,185,235	- 1,925,762
1905-1906.	23,812,839	- 1,372,395
1906-1907.	24,839,870	+ 1,027,031

Comme on le verra par le tableau suivant, les stocks ont augmenté d'environ 60 pour cent pendant les dix années considérées.

	Stock en entrepôt. Gall. à preuve.	Augmentation ou diminution sur l'année précédente. Gall. à preuve.
1895-1896.	69,616,136	+ 4,542,808
1896-1897.	77,172,675	+ 7,556,539
1897-1898.	89,758,837	+ 12,586,162
1898-1899.	103,290,391	+ 13,531,554
1899-1900.	109,898,389	+ 6,607,998
1900-1901.	114,853,325	+ 4,954,936
1901-1902.	119,948,047	+ 5,094,722
1902-1903.	120,342,958	+ 394,911
1903-1904.	121,397,951	+ 1,054,993
1904-1905.	121,778,039	+ 380,088
1905-1906.	120,242,108	- 1,535,931
1906-1907.	118,977,707	- 1,264,401

Ces chiffres indiquent, bien entendu, les stocks à preuve et sont sujets à une réduction de 10 pour cent pour l'évaporation ou autres pertes; mais ils représentent néanmoins le plein approvisionnement de quatre ans. Il y a dix ans, il n'y avait pas plus d'un approvisionnement de trois ans dans les entrepôts des douanes. Cet approvisionnement d'une année supplémentaire a été pour beaucoup la cause de la dépression dont l'industrie du whisky écossais a souffert au cours des quelques dernières années, et tant qu'on n'aura pas écoulé ce surplus, il y aura peu d'espoir d'une amélioration permanente.

Le seul moyen d'obtenir les chiffres de la consommation du whisky écossais, même approximativement, semble être d'ajouter au stock en entrepôt des douanes à la fin d'un exercice fiscal, la quan-



PAR DECISION ROYALE

“CANADIAN CLUB”
WHISKY.

“IMPERIAL”
WHISKY.

DISTILLÉS ET EMBOUTEILLÉS PAR
HIRAM WALKER & SONS, LIMITED.
WALKERVILLE, ONTARIO, CANADA.

ENTREPOTS :
LONDON, NEW-YORK, CHICAGO,
VILLE DE MEXICO,
VICTORIA, B. C.

AGENTS : WALTER R. WONHAM & SONS
6 RUE ST-SACRAMENT, MONTREAL.

tité distillée pendant l'année suivante et de déduire du total ainsi obtenu, le stock restant dans les entrepôts des douanes à la fin du deuxième exercice fiscal. En appliquant cette méthode aux statistiques des dix dernières années, on trouve les résultats suivants.

	Consomma- tion totale. Gall. à pr.
1896-1897.	20,962,142
1897-1898.	21,158,341
1898-1899.	22,237,560
1899-1900.	25,190,467
1900-1901.	25,241,080
1901-1902.	24,878,471
1902-1903.	25,612,658
1903-1904.	26,055,984
1904-1905.	24,805,147
1905-1906.	25,348,770
1906-1907.	26,104,271

On voit ainsi que la consommation de la dernière année fiscale est très satisfaisante et des précautions prises dans la production de cette année devraient aider à améliorer la situation. Les trois trimestres de 1907 terminés au 30 septembre indiquant que la demande de consommation s'améliore, et il y a tout lieu de croire que le dernier trimestre aura aussi aidé à augmenter la consommation.

LA PRODUCTION DU VIN

La quantité de vin qui se fait en France croît rapidement depuis quelques années. De 1895 à 1900, la moyenne annuelle était de 40,872,858 hectolitres (899, 202,876 gallons); de 1901 à 1906, cette moyenne s'est élevée à 51,336,614 hectolitres (1,129,405,508 gallons), soit une augmentation de plus de 10 millions et demi d'hectolitres (231,000,000 de gallons).

En 1907 on évalue la vendange française à 52 millions d'hectolitres (1,144,000,000 de gallons), ce qui, avec 5,450,000 hectolitres importés d'Algérie, nous donne le total formidable de plus de 57 millions d'hectolitres (119,400,000 gallons), soit plus de 136 litres (29.92 gallons) par habitant.

A titre de comparaison voici la production des principaux pays en 1906: Italie, 32,590,000 hectolitres (716,980,000 gallons); Espagne, 12,272,000 hectolitres (270,094,000 gallons); Autriche-Hongrie, 6,090,000 hectolitres (133,980,000 gallons); Portugal, 3,772,000 hectolitres, 81,884,00 gallons); Roumanie, 2,590,000 (5,698,000 gallons); Allemagne, 2,200,000 hectolitres (48,400,00 gallons); Russie, 2,018,000 (44,396,000 gallons); Bulgarie, 1,772,000 (39,992,000 gallons); Turquie, 1,636,000 (35,992,000 gallons); Suisse, 1,227,000 (26,994,000 gallons); Grèce, 817,000, (44,396,000 gal.; Serbie, 454,000 (9,988,000 gal.); Madère et les Açores, 113,000 (2,486,000 gallons); Chili, 2,409,000 (52,976,000 gallons); Argentine, 1,545,000 (33,990,000 gallons); Etats-Unis, 1,363,000 (29,986,000 gallons); Australie, 295,000 (6,490,000 gallons).

LA RECOLTE DU VIN EN FRANCE EN 1907

Les inondations causées par les fortes pluies dans les Cévennes ont certainement fait beaucoup de mal aux vignobles. Il n'en est pas moins sûr que les plaines de l'Hérault sont sous l'eau; de plus, la suppression des communications par chemins de fer a causé encore plus d'ennuis. Jusqu'à quel point les inondations ont-elles diminué la quantité de la récolte en 1907? C'est un point qui demande à être éclairci. Rien de certain n'est encore connu. Quand les inondations commencent, la vendange était finie dans une partie des vignobles, mais il était difficile de transporter le raisin et de le mettre au pressoir. Bien plus, tous les vignobles des départements inondés n'ont pas été ravagés. Il semble que l'inondation ait causé la perte de millions d'hectolitres de vin, le marché du vin dans le sud étant tout à fait désorganisé. Toutefois, il est difficile de connaître la vérité au sujet de ce qui est arrivé, à cause de l'opposition naturelle des intérêts en jeu dans le commerce et chez les vignerons.

Un autre point en faveur de la non publication des prix, c'est que dans les Pyrénées Orientales et même dans l'Hérault, aussi bien que dans tout le Midi, le rendement est beaucoup plus considérable qu'on ne s'y attendait; nous considérons cela comme certain, sans pouvoir dire quelle a été l'étendue des dommages faits directement ou indirectement.

Quelque chose d'un caractère plus général, c'est qu'il a plu presque partout au moment de la vendange, circonstance qui n'est pas beaucoup en faveur de la qualité du vin. Il faut distinguer avec soin entre le raisin qui a été cueilli avant les pluies et celui qui a été cueilli après, de sorte qu'il faut s'attendre à de grandes inégalités dans la qualité.

Tel est le cas pour le Bordelais, où le raisin "palus" a été cueilli le dernier de tous et a ainsi souffert du mauvais temps. Le rendement est très inégal dans la Gironde; il est beaucoup plus grand dans certains endroits et beaucoup moindre dans d'autres qu'il ne l'était l'année dernière. Autant qu'on peut en juger par le premier vin tiré des foudres, tout fait espérer une qualité de choix, quelquefois légère, mais montrant en général de la finesse et du bouquet.

Dans les Charentes, où les perspectives étaient déjà peu favorables pour la quantité, les plaies ont tout gâté. Le vin sera d'un bas degré et peut-être d'une mauvaise qualité. Quand la vendange a commencé dans les grands vignobles, la pluie ne semblait pas devoir faire quel que dommage. La quantité diminuée et la qualité inférieure feront augmenter les prix des bons crus des années pré-

cédentes et spécialement de ceux de 1900 recherchés au commencement de la vendange et maintenant difficiles à obtenir.

Dans l'Armagnac, la quantité récoltée est plus considérable que celle à laquelle on s'attendait, la qualité est bonne, sauf en ce qui concerne le degré; de sorte que le commerce s'intéresse quelque peu à la récolte de 1907.

La récolte de l'Hermitage et des côtes du Rhône a bien réussi sous tous les rapports. On pense que dans ce district, 1907 sera une grande année.

Dans le Beaujolais, les pluies qui sont tombées pendant la vendange ont causé des dommages et particulièrement sur les coteaux de l'intérieur et dans les plaines. Les vins des hauts coteaux sont assez abondants. Là comme ailleurs, la qualité ne sera pas extraordinaire. Toutefois, les vignerons disent que le vin de 1907 vaudra mieux que celui de 1905.

En Champagne, il a fallu faire la vendange pendant des orages, ce qui a été désastreux pour les vignerons. Il semble que les pertes auraient été moindres si la vendange avait eu lieu plus tôt. Mais la main-d'œuvre était rare à cause des gages insuffisants de deux francs à deux francs cinquante par jour (40 à 50c) offerts aux vendangeurs. Quand l'économie est poussée à un tel point dans le nord de la France, où les gages payés aux journaliers agricoles sont élevés, elle devient une vertu vraiment lucrative.

Pendant la période de culture de la vigne qui s'est terminée au 31 Août, les vignerons livrèrent à la consommation 42,922,800 hectolitres de vin. Sur cette quantité, la Gironde a fourni 4,114,273 hectolitres, la Côte d'Or, 398,136 hectolitres, la Marne 372,154 hectolitres; les vins consommés avec exemption de droits au lieu de production ou laissés dans les caves n'étant pas comptés dans ces chiffres. Voilà pour les trois districts du Bordelais, de la Bourgogne et de la Champagne.

Dans le Midi, l'Hérault a livré 10,169,083 hectolitres; l'Aude, 5,592,250, le Gard, 2,579,106 et les Pyrénées Orientales, 2,271,101 hectolitres.

Nous tenons en stock un assortiment complet de boudons en chêne de diverses dimensions. Ces boudons sont fournis à tous les principaux brasseurs et distillateurs.

Freyseng Cork Co., Limited.

Le Vin Bacchus

Ce vin exquis, un Bourgogne de choix associé au quinquina et à d'autres toniques reconstituants, est très recommandé. La Maison Laporte, Martin & Cie, Ltée, Montréal, qui en a un stock considérable, désire le réduire avant son démenagement et ses prix sont faits pour en assurer la vente rapide, d'autant plus que c'est un produit très populaire.

Distillé au Canada

NOS SPÉCIALITÉS DE GIN

LE

Gin Croix Rouge



LE PLUS POPULAIRE, CELUI QUI
S'ÉCOULE LE MIEUX, PARCE QUE
SON AGE ET SA PURETÉ SONT
GARANTIS PAR LE TIMBRE DU
GOUVERNEMENT.

Distillé au Canada



CLUB OLD TOM GIN

.....ET.....

COLONIAL LONDON DRY

SANS RIVAUX POUR LA
CONFECTION DE BREU-
VAGES RAFRAICHIS-
SANTS DE FANTAISIE.

BOIVIN, WILSON & CIE.

MONTREAL.

Distillé au Canada



L'ALCOOL ET LE SYSTEME NERVEUX

Un coup sévère, parce qu'il était inattendu, vient d'être porté aux partisans de l'abstinence totale de boissons alcooliques par le ministère de la guerre bavarois, qui a publié un rapport prouvant que dans le tir individuel, les soldats deviennent meilleurs tireurs après avoir absorbé une petite quantité d'alcool. Des expériences ont été faites qui ont porté sur 10,000 coups de fusil tirés à l'école de mousqueterie d'Augsberg. Pendant toute la durée des expériences, les hommes à qui on avait servi un petit verre d'une liqueur spiritueuse firent preuve de plus de fermeté et de plus de justesse dans leur tir individuel que ceux qui s'étaient abstenus complètement d'alcool. Toutefois, dans le tir par salves, la section qui s'était abstenue d'alcool obtint des résultats un peu meilleurs que celle qui en avait absorbé. Les expériences continuent, les soldats étant placés une semaine dans la section des abstinents et la semaine suivante dans celle des non-abstinents.

AU PAYS DU LIÈGE

Les forêts de chênes-liège d'Espagne couvrent une superficie de six cent vingt mille acres et produisent le liège le plus beau du monde. Ces forêts existent en groupes répartis sur de vastes étendues de territoire; celles de Catalogne et une partie de celles de Barcelone sont considérées comme les plus importantes. La seconde superficie, pour l'étendue comprend plusieurs groupes du Sud, qui convergent vers un immense district, occupant le territoire entier s'étendant au Sud du Guadiana et une partie de l'Estrama dure entre le Tage et le Guadiana.

Dans le district de la Californie, le liège a une texture ferme et compacte et jouit d'une haute réputation sur le marché. En Catalogne, l'industrie du liège occupe une population de près de dix mille personnes.

L'écorçage a lieu quand l'arbre a assez de force pour résister au dur traitement auquel il est soumis pendant cette opération, c'est-à-dire quand il est âgé de quinze ans. Après le premier écorçage, l'arbre est laissé en repos pour lui permettre de se régénérer; d'autres écorçages sont faits dans la suite à des intervalles d'au moins trois ans. Malgré ce procédé l'arbre continue à se développer et produit du liège pendant plus de cent cinquante ans. Si l'écorce n'est pas enlevée par la main de l'homme, elle se fend quand elle est arrivée à maturité et se désagrège sous l'effet de la poussée de la jeune écorce qui se forme en-dessous. Le liège du premier écorçage est appelé "corcho bornio", "bornizo" ou liège vierge; celui du second écorçage est

appelé "pelas" ou liège secondaire. Le travail de l'écorçage est accompli en été par des hommes payés à raison de 60 cents par jour. Les instruments employés sont une hache, un levier et une scie pour faire les incisions transversales.

Outre la Catalogne, il y a d'autres centres importants de l'industrie du liège en Espagne, ce sont les suivants: San Felín de Guixols, Palafrugell, Palamos et Sàville. Dans les autres pays européens, les centres de cette industrie sont: Lisbonne, en Portugal; Bordeaux et Marseille, en France; Frankenthal et Mannheim, en Allemagne.

LA PRODUCTION MONDIALE DU HOUBLON

Le consul des Etats-Unis à Bamberg, Allemagne, termine un rapport adressé récemment à son gouvernement par ce qui suit:

Tout bien considéré, on peut dire que la récolte du houblon dans tout l'univers sera d'une belle qualité et très abondante. Il s'ensuit, comme conséquence naturelle, que les prix devraient être bas, étant donné surtout qu'en Europe et aux Etats-Unis, il y a encore, dit-on, entre les mains des cultivateurs et des marchands, des quantités considérables de houblon de la récolte précédente. Certains marchands pessimistes prédisent que la culture du houblon, cette année, ne sera pas une entreprise très profitable. Voici un tableau indiquant la récolte estimée de houblon dans les divers pays du monde, avec en regard les chiffres concernant la récolte de l'année précédente. Les nombres sont exprimés en quintaux américains.

Pays.	1907 (Récolte estimée)	1906
Empire allemand:		
Bavière.	325,000	265,000
Wurtemberg. . . .	72,000	55,000
Bade	38,000	33,000
Alsace	105,000	77,000
Prusse.	35,000	16,500
Total.	575,000	446,500
Autriche:		
Bohême.	305,000	103,000
Styrie.	20,000	27,000
Terres de la Couronne.	60,000	68,000
Belgique et Hollande	55,000	50,000
France.	88,000	75,000
Russie.	100,000	66,000
Angleterre.	450,000	280,000
Amérique.	550,000	600,000
Australie.	16,500	16,500
Total de la récolte universelle. . . .	2,219,500	1,732,000

Clarets

Les Clarets en bouteilles du Château Maucamps se recommandent par la finesse de leur arôme et leur bouquet délicat. La Maison Laporte, Martin & Cie, Ltée, Montréal, désireuse de réduire son stock de ces vins avant de déménager, fait en ce moment des prix spéciaux aux acheteurs.

LES EAUX-DE-VIE DE COGNAC A L'EXPOSITION DE BORDEAUX

Côte à côte avec les vins de la Gironde, il n'est que naturel qu'on ait vu mises en évidence les eaux-de-vie populaires des Charentes. On sait que sous le règne de Philippe-le-Bel, au XVI^{ème} siècle, les vignerons de la Charente commencèrent à exporter les vins de l'Aunis, de la Saintonge et de l'Angoumois, dans les Flandres, la Hollande, les Villes Hanséatiques et en Scandinavie et qu'ils eurent l'idée de transformer leurs vins en "élixir de vie" et de fabriquer l'eau-de-vie en distillant leurs vins suivant la méthode du célèbre, physicien de cette époque, un certain Arnaud de Villeneuve qui lui-même, dit-on, avait appris cette méthode des Arabes.

Quoi qu'il en soit, c'est vers l'année 1684 que l'eau-de-vie extraite par les distillateurs des vins du district de Cognac, s'étendant jusqu'à La Rochelle, St-Jean d'Angély et Angoulême, fut expédiée à l'étranger et grandement appréciée.

Vers le milieu du XVIII^{ème} siècle, la Grande-Bretagne devint un consommateur important d'eaux-de-vie de Cognac et, au XIX^{ème} siècle, le traité de commerce entre la France et l'Angleterre, établissant le régime d'échange et abolissant les droits de douane imposés aux eaux-de-vie provenant de France porta à son apogée le débouché du marché britannique pour les eaux-de-vie qui luttèrent victorieusement contre le whiskey.

La période où le phylloxera se déclara dans les vignes aurait été fatale à la production et au commerce des eaux-de-vie des Charentes, si les propriétaires de vignes, après les abondantes récoltes des vingt dernières années qui précédèrent l'apparition du phylloxera, n'avaient pas pris l'habitude, dans ce pays où les conditions faciles de la vie permettaient de pratiquer l'économie, d'accumuler dans leurs caves d'énormes réserves, pour bénéficier de la plus-value que l'âge donne toujours à l'eau-de-vie. Il en résulta, d'après les statistiques officielles, qu'au moment de la disparition des vignes causée par l'insecte dévastateur, il existait dans les magasins des marchands, aussi bien que dans les caves des vignerons et des distillateurs de la région, des quantités d'eaux-de-vie de tout âge, quantités si considérables, et les statisticiens ont pu calculer ces quantités exactement, grâce aux chiffres représentant les droits d'octroi et les rapports des exportateurs — qu'elles ont suffi par elles-mêmes pour les expéditions pendant une nouvelle période de vingt ans.

Le peuple des Charentes qui est laborieux, tenace et prudent, n'a pas attendu jusqu'à maintenant pour reconstituer ses vignobles, avec des plants de vigne amé-

UN BRANDY VIEUX DE 12 ANS

Le Brandy "3 Star" de Hennessy est vendu dans toutes les parties du monde civilisé. C'est indubitablement le Brandy le plus populaire au monde. Un esprit de pur raisin—obtenu de raisin cultivé dans le district de Cognac, Charente, France. :: :: Chaque bouteille de Brandy "3 Star" de Hennessy est garantie avoir plus de 12 ans d'âge.

BRANDY "3 STAR" DE HENNESSY

**HIGH
WINES**

E. W.
PARKER,
Montréal.

**ALCOOL
(Standard)**

**Le Spiritueux le plus Pur, incolore.
Garanti par le gouvernement Ca-
nadien. A muri en entrepot pen-
dant plus de deux ans.**

Gillespies & Co., Seuls Agents
MONTREAL.

ricains greffés sur les anciennes variétés françaises qui autrefois leur avaient permis de produire des eaux-de-vie incomparables, malgré les difficultés de cette reconstitution dues à la nature calcaire du sol, principalement dans les premières cultures; ces plants ont relevé la fortune des vignerons et des commerçants de la région; près de 300,000,000 de francs (\$60,000,000) ont été consacrés à cette tâche considérable.

C'est ainsi qu'occupant le centre d'une des ailes du pavillon réservé aux eaux-de-vie des Charentes et aux liqueurs de la Gironde, le visiteur pouvait voir l'exposition d'un groupement fait par les producteurs d'eaux-de-vie naturelles des Charentes.

Ce groupement, représenté par de petites fioles contenant chacune 20 centilitres d'eau-de-vie, était harmonieusement installé au milieu d'un treillage entouré de sarments de vigne, avec leurs feuilles et leurs grappes. Au centre était placé un modèle réduit de l'appareil de distillation du vin, connu sous le nom d'Appareil Charentais ou Chaudière, et qui seul permet au producteur de ce pays de fabriquer des eaux-de-vie ayant le moelleux, la finesse et le bouquet qui, grâce au climat, au sol et aux vignes, ne peuvent pas être obtenus ailleurs. L'installation entière était couronnée des armes de la ville de Cognac, la capitale commerciale de cette contrée privilégiée, dont le nom, grâce à la renommée de ses produits, est bien connu partout. Les noms des vins de Cognac, Jarnac, Barbezieux, Saintes, Jonzac, inscrits au-dessus des divers groupes de collectivités, complétaient géographiquement cette riche installation.

Rien n'était plus intéressant ni plus instructif en même temps, que de jeter un regard sur la liste des noms des exposants unis sous la bannière des Comices Agricoles et Viticoles du district de Cognac, qui naturellement occupait la place d'honneur au centre de l'exposition des Charentes, comme étant le pays producteur principal de ces eaux-de-vie renommées, avec ses Grandes Champagnes, ses Fines Champagnes, ses Borderies, et ses Fins Bois. Sur la façade de chaque pavillon d'exposants était une indication de l'année de la récolte à laquelle l'eau-de-vie exposée correspondait. De cette manière, on pouvait voir des propriétaires exposant une série d'eaux-de-vie Grande Champagne, représentant un siècle entier, de 1811 à 1900. D'autres exposaient les produits de 14 années consécutives, depuis la reconstitution, c'est-à-dire depuis 1893 à 1906.

Peut-il y avoir une meilleure preuve que la replantation des vignes de la Charente est un fait accompli?

(Le Siècle).

LE PAYS DU BORDELAIS

Le Cirque de Gavarnie offre un des aspects les plus grandioses de l'Europe. Ce superbe amphithéâtre naturel se trouve au cœur des Pyrénées, dont les pics gigantesques l'entourent; ils s'élèvent en trois rangées irrégulières jusqu'à une hauteur de 9,000 pieds. Ses coteaux sont couverts d'une neige perpétuelle et de ses glaciers sortent une douzaine de cascades dont l'une déverse son eau d'une hauteur de près de 1,400 pieds en une seule masse. Le montagnard athlétique faisant l'ascension de cette chaîne de montagnes est si râpé par son entourage colossal qu'il ressemble à un insecte rampant sur les marches d'une arène glaciaire. La légende raconte cependant que Roland, un des paladins de Charlemagne, d'un seul coup de son épée Durandal, fendit de haut en bas une colline de ce rempart afin d'ouvrir un passage pour son retour d'Espagne. Comme cette Brèche de Roland est large de 190 pieds, profonde de 200 pieds et s'étend sur une longueur de 3,000 pieds, le coup d'épée fabuleux de ce champion est à l'égale du coup mythologique du Thor scandinave. Si un aéronaute était affligé d'une imagination fantaisiste, il pourrait s'amuser à se figurer, quand son ballon flotte au-dessus de l'estuaire de la Gironde, qu'un homme plus fort que Roland, maniant une lame plus tranchante que la Durandal, s'est efforcé de séparer de la France la province entière de Bordeaux. Ce coup d'épée imaginaire pénétre de l'estuaire jusqu'à la capitale et la force du choc a produit deux fissures, l'une s'étendant vers le nord jusqu'à la colline volcanique du Puy-de-Dôme et l'autre atteignant les Pyrénées, par où on pénètre en Espagne par le beau Val d'Aran.

Sur le coteau est du triangle qui a l'Océan et la Gironde comme deux côtés et les Landes comme base, se trouvent les célèbres vignobles du Médoc. Ils commencent à Blanquefort, à environ huit milles au nord-ouest de Bordeaux et s'étendent jusqu'à Soulac, au bord d'une dune aride qui forme un brisant naturel pour les vagues de l'Atlantique. Le pays couvert par ces vignobles a une longueur d'environ cinquante milles, avec une largeur moyenne de cinq milles, à l'exclusion du "palus" qui borde la rivière.

La France détient la première place parmi les pays producteurs de vins au monde et, dans aucune partie de la France, la viticulture n'a atteint un si haut degré de perfection que dans le Médoc. Cette contrée peut être considérée comme le cœur même de l'industrie du vin, car nulle part on ne produit du vin d'une telle finesse et d'une telle variété que sur les bords de la Gironde. Dans la plupart des districts producteurs de vins, les

produits des divers vignobles sont achetés par les expéditeurs et mélangés de manière à fournir une qualité générale pour le commerce; mais les produits des divers vignobles du Médoc sont conservés séparément, de sorte qu'ils arrivent au consommateur comme produit d'un cru particulier ou d'une année particulière. Cette coutume est suivie presque sans exception pour tous les crus classés et le Bourgeois supérieur, tandis que dans les saisons où les vins sont de bonne qualité, cette coutume s'étend aux crus les plus inférieurs. C'est grâce à ce système que tous les vins du Médoc se distinguent par des propriétés définies, que les connaisseurs reconnaissent facilement, même quand les vins restent en fûts et qui, après quelques années de bouteille, peuvent être encore reconnus facilement au bouquet. C'est à cette conservation des caractères individuels qu'on peut oser attribuer les qualités hygiéniques possédées par les vins de Bordeaux de toutes les catégories, qualités qui leur permettent d'être consommés en quantité plus grande que d'autres vins, sans fatiguer la tête ou gêner la digestion.

Dans le règne animal et le règne végétal, on ne peut pas obtenir de bons résultats d'une seule race. Nos plus beaux animaux et nos fruits et légumes les plus fins sont le résultat de croisements judicieux. Conformément à cette loi générale et bien que le vin de chaque vigne de Médoc ne soit mélangé avec aucun autre, les raisins qui y sont cultivés appartiennent à des espèces différentes. Un des plus grands soucis des propriétaires du district privilégié est de se procurer une bonne combinaison de diverses sortes de vignes, chaque cep de vigne convenant au sol dans lequel il a été planté et chacun produisant un fruit qui, par sa qualité, contribuera à donner un bon résultat. Une espèce est choisie pour sa délicatesse, une autre pour son corps et une troisième pour son bouquet, de sorte que le vin produit par cette combinaison est supérieur à tout ce qu'on pourrait obtenir d'une seule espèce. Pour arriver au but à atteindre, il faut que tous les ceps d'une même vigne produisent des fruits qui arrivent à maturité en même temps. Cela n'offre aucune difficulté au vigneron expérimenté, mais comme le rendement de chaque cep varie avec chaque saison, par suite de causes inconnues, la proportion estimée ne peut pas toujours être maintenue.

Les vignobles du Médoc se sont éloignés de Bordeaux et se sont étendus dans une direction nord-ouest en allant par ce pays où les vins ont été toujours dignes de la plus haute estime. Le district des Graves toutefois se tient groupé autour de la capitale qui constitue le noyau du commerce de ce genre de vins. A ceux qui sont simplement familiers avec les

LAW, YOUNG & CO.

MONTREAL.

CHAMPAGNE

POMMERY

Le Vin pour lequel les plus hauts prix
sont payés en Grande-Bretagne et en France.

Absinthe.....	Pernod Fils.
Ale & Stout....	Daukes & Co.
Bénédictine.....	Benedictine Co.
Bourgognes.....	Bouchard père et fils.
Brandy.....	Renault & Co.
Cherry Whisky (The Original)	Fremy's
Claret et Sauterne.....	Nathl. Johnston & Sons.
Crème Cacao Chouva	A. Droz & Cie.
Gin de Hollande.....	T. H. Henkes.
Gin London Dry	"Gordon's."
Ginger Ale Anglais.....	"Schweppes."
Lime Juice.....	L. Rose & Co.
Liqueurs.....	Marie Brizard & Roger
Madère	Leacock & Co.
Soda Anglais.....	"Schweppes."
Stout.....	Wheeler & Co.
Tarragone.....	Louis Quer.
Vermouth Italien.....	Freund, Ballor & Co.
Vin de Lisbonne.....	Sarano & Co.
Vin de Malaga	Crooke Bros.
Vins de Porto et Sherries..	Sandeman & Co.
Vins de Porto et Sherries..	"Mackenzie."
Vins du Rhin et Moselle...	Koch Lauteren & Co.
Whisky Ecossais.....	"Kilmarnock."
Whisky Irlandais.....	Dublin Distillers Co.



L'avez-vous en Stock ?

Il se vend beaucoup de

Vin St-Martin

C'est un Tonique Re-
constituant combiné avec
le plus généreux des
Vins : c'est aussi le plus
ancien des vins toniques
connus.

La demande augmen-
te tous les jours et notre
publicité très étendue
est à l'avantage du mar-
chand qui le tient en
stock.

DISTRIBUTEURS GENERAUX :
Maison FOURNIER-FOURNIER
LIMITEE
ST-HYACINTHE, P.Q.



Cette Marque Célèbre
Mise en

Pintes, Chopines, $\frac{1}{2}$ Chopines et $\frac{1}{2}$ Flasks "Book"

EST EN VENTE DANS LE MONDE ENTIER

C'est la Quintessence même du
Seigle et du Blé d'Inde mélangés.

FABRIQUE PAR

J. P. WISER & SONS, LIMITED

Prescott Ontario.

"NEW-YORK."

"CANADA."

vignobles qui bordent la rive inférieure de la Gironde, le district des Graves donne l'impression d'un pays absolument distinct; il rappelle plutôt l'apparence des provinces du Rhin que celle des provinces du sud de la France. Le nom de ce district est dérivé de la nature sablonneuse du sol qui consiste principalement en sable mélangé à des cailloux siliceux de différentes grosseurs et de diverses couleurs. Dans le sous-sol ces cailloux sont quelquefois coagulés et forment ce qui est appelé "alios" dans la localité. Afin que la culture réussisse quand le sous-sol consiste en "alios", cette couche siliceuse ressemblant à du béton doit être percée en beaucoup d'endroits afin de permettre à l'eau de pénétrer dans le sol, autrement le vignoble, après la pluie, deviendrait un marais. Un terrain de cette nature qui ne convient pas du tout à la culture des céréales est excellent pour la vigne. La quantité de vin produit est rarement abondante, mais sa qualité est généralement bonne et dans beaucoup de communes, elle est réellement remarquable.

Pour la commodité des renseignements à donner, les courtiers en vins de Bordeaux sont habitués depuis de nombreuses générations à subdiviser les grands districts du Bordelais en distinguant par exemple le Haut Médoc du Bas Médoc, les Graves de Bordeaux des Secondes Graves, etc. Ces appellations se rapportent simplement à la situation relative des districts et non pas aux qualités respectives des produits. Bien que cette coutume ait été sanctionnée par un long usage, ces distinctions ont été quelquefois mal comprises sur les marchés étrangers et, par déférence aux propriétaires de vignobles non compris dans la première subdivision, ces termes tendent à disparaître rapidement. On peut dire que dans les confins du district des Graves, plus les vignobles sont rapprochés de Bordeaux, meilleurs sont les genres de vins rouges et plus les vignobles sont éloignés de Bordeaux, meilleurs sont les vins blancs. Peu de voyageurs quittent cette ville importante sans faire une visite aux bords de mer à la mode d'Arcachon. Bien que cette plage possède peu des attractions de la Riviera de la Méditerranée, elle est néanmoins fréquentée annuellement par 100,000 visiteurs, pour la plupart des invalides qui y sont attirés par l'air embaumé et par l'endroit où on peut se baigner en toute sécurité, dans une mer sans vagues. Arcachon peut être recommandé pour ses huîtres et comme un remède infaillible pour l'insomnie. Nous avons connu des victimes de cette maladie pénible qui nous ont assuré que dès qu'elles s'étaient trouvées confortablement dans les bois de pins de la Ville d'Hiver, le sommeil qu'elles recherchaient depuis longtemps s'était ap-

pesanti sur leurs paupières. Loin d'éprouver quelque difficulté à dormir la nuit, le principal trouble que ces personnes éprouvaient était de se tenir éveillées dans la journée. La personne qui nous a donné ces renseignements attribuait ces effets soporifiques aux bois de pins et à l'absence de tout ce qui tend à exciter l'intelligence ou les émotions. La première station sur la route allant à cette Cité du Sommeil est Pessac dans laquelle commune se trouve le château de Haut-Brion, renommé dans le monde entier. Classé au même rang que les trois grands crus du Médoc, c'est-à-dire Château-Laffite, Château-Margaux et Château Latour, le cru du Château Haut Brion, grâce à l'excellence de sa qualité, justifie amplement sa position élevée. Ce vignoble renommé couvre une étendue de 56 hectares (138 acres) et produit annuellement de 400 à 450 barriques. Un ancien auteur le compare aux vins de la Côte-d'Or, ce qui indique plutôt que les cuvées à cette époque avaient plus de corps que celles produites depuis la reconstitution des vignobles et ce vin est encore remarquable par sa couleur brillante et vive. Avec un corps suffisant quand il est jeune, un peu plus léger que le Médoc Monarch, il développe, en prenant de l'âge, du velouté et de la délicatesse.

Une étoile d'une telle grandeur donnerait de l'éclat à toute constellation, mais Pessac peut se glorifier d'autres étoiles brillantes, bien que leur éclat soit quelque peu éclipsé par la splendeur de l'étoile principale. Non loin du Château Haut-Brion se trouve le Château La Mission Haut-Brion. Au Moyen-Age, ce vignoble fut établi par un corps religieux, pour l'usage des missionnaires éduqués pour le service étranger. Pendant plus d'un siècle, ce vignoble a couvert le même terrain. Situé dans un sol rocailleux, admirablement exposé aux rayons du soleil et maintenant planté des espèces de vignes les plus choisies, la renommée du cru de La Mission se répand d'une manière continue. Ce cru a toujours été tenu en haute estime par les spéculateurs de Bordeaux et il est peut-être mieux connu aux Etats-Unis même qu'il ne l'est sur les marchés anglais. Le Château du Pape Clément est un autre cru de cette région, d'ancienne origine et de haute réputation. Il fut fondé en l'an 1300, par Bertrand de Goth ou Got, alors qu'il était archevêque de Bordeaux. Bertrand fut élu pape en 1365, sous le nom de Clément V et, à l'occasion de son élection, il légua à son successeur à l'archevêché, le cardinal Arnaud de Canteloup ce beau vignoble qui, depuis cette époque, a porté le nom de son fondateur. Clément V fut le premier des papes à transporter le trône papal à Avignon, inaugurant ainsi la période de 68 ans durant laquelle les papes

s'absentèrent de Rome. Des auteurs italiens parlent toujours de cette période comme de la captivité de Babylone.

Un certain nombre de ceps de vigne de Haut-Brion existent autour du Château Patriarcal, chacun d'eux étant indépendant du cep d'origine, mais une forte ressemblance de famille existe dans tous leurs produits. A part ceux déjà mentionnés, il y a le Domaine de Bourbon Haut-Brion, dont les petites vignes sont très rapprochées de celles du grand cru et dont les vins sont vendus invariablement en bouteilles; le Château Phénix Haut-Brion, le Château Laburthe Haut-Brion Brivazac et le Château des Carmes Haut-Brion, tous crus excellents, vins pleins de bouquet, bien colorés et dignes de leur saint patron.

Cyrus Redding, le chercheur infatigable d'archives, dit que "en 1710, un vin appelé Obryan Claret, fut vendu à Londres, à raison de trois shillings par bouteille, ou de trois shillings et 9 pence le flask, tandis que l'Hermitage et le Bourgogne rapportaient cinq shillings pour la même quantité. Ce vin doit avoir été un des Haut-Brion de Pessac, le nom étant anglicisé pour faciliter sa prononciation. Au commencement du XVIIIe siècle, le claret était le breuvage favori de la haute bourgeoisie irlandaise. En traversant la mer d'Irlande, le nom du vin devait naturellement se transformer en celui de O'Brien, car une telle appellation le recommandait certainement aux patriotes. Même s'ils ne croyaient pas que ce produit était un produit de leur pays, tous les irlandais auraient rapproché son nom de celui de leur roi "Brian Born", honoré depuis longtemps. Il y a loin de Bordeaux au nord de l'Irlande, mais nous pouvons être sûrs que le Géant "of the Causeway" aurait fait une réception royale au Géant des Graves et lui aurait accordé une grande attention à ses banquettes.

Les vins blancs des Graves Secondes reçoivent généralement peu d'éloges des auteurs qui établissent nos Guides du Commerce. L'un se plaint qu'ils ont un goût de pierre à fusil, un autre, qu'ils ont le goût de l'acier. Nous ne sommes pas experts ni dans l'une ni dans l'autre des substances nommées, mais, dans notre opinion, les vins critiqués sont remarquablement clairs et frais, surtout ceux du Château Carbonnieux. Plus léger et plus sec que le sauternes, le Graves du Château Carbonnieux a une saveur et un bouquet agréables. Le Château fut construit comme chalet de chasse par le Duc d'Epéron et, en 1741, il passa entre les mains des bénédictins de l'Abbaye de Ste-Croix à Bordeaux, qui plantèrent les vignobles et consacrèrent leurs soins habituels à la fabrication du vin. Le produit fut apprécié tant dans le pays qu'à

BERNARD & LAPORTE

Importateurs des Célèbres
Liqueurs Françaises

Portant la marque **GABRIEL VIARD**, de Troyes, France.

"Pur Abricot,"
"Viardictine,"

"Marasquin,"
"Chartreuse,"

"Cacao Shouwa,"
"Crème de Moka,"

"Curaçao,"
"Anisette, etc."

Cognacs de la Maison
LUCIEN FOUCAULD & Co.

En Caisses et en Fûts

Les Marques **Medico-Tonic**

★ et ★★★

sont les plus populaires sur notre marché. On les trouve en vente dans tous les principaux établissements. Pour Prix et Renseignements, s'adresser aux

Seuls Agents pour le Canada:

BERNARD & LAPORTE

253-255, rue St-Paul, - - - MONTREAL.

Fournitures de Bars et Reparations de Bars

AUX PRIX DES MANUFACTURIERS

THE HAMILTON BRASS MANUFACTURING CO., LIMITED

HAMILTON, Ont.

Les seuls Manufacturiers Canadiens de

MONTREAL, Que.

"Workboards," Boîtes à Glace, Pompes à Bière, Mesures, Cuillères, "Shakers"
Extracteurs de Bouchons, Compresseurs de Citrons et Pièces Diverses.

BUREAU A MONTREAL

Téléphone Bell: Main 3245.

327 rue Craig, Ouest

Téléphone des Marchands: 774

l'étranger et surtout dans les possessions du sultan de Turquie.

L'usage du vin si général dans la religion chrétienne est prohibé aux adaptés du Prophète. La nature humaine est partout la même. De même que les teetotalistes chrétiens s'arrangent pour tourner les enseignements des Saintes Ecritures, de même, les Mahométans, par des sophismes plausibles, altèrent les commandements du Coran. Malheureusement, à Constantinople, entre le vin et son acheteur se trouvait le fonctionnaire de la douane, qui ne voulait pas prêter la main à une infraction de la loi, jusqu'à ce que sa conscience ait été apaisée par le paiement du "Bakshish". Pour éviter cet impôt onéreux, les moines ingénieux donnèrent à leurs consignations en Turquie le titre de "Eaux Minérales de Carbon-nieux". Et depuis ce temps, le commerce continua sans interruption. Cependant, il y a des gens qui disent qu'il n'y a rien dans un nom!—(Ridley's Wine and Spirit Trade Circular).

AYEZ DE L'AMBITION

Tout le monde connaît cet homme dépourvu d'ambition. C'est un bon garçon, généralement industriel et travaillant péniblement; mais il occupe la même situation depuis quarante ans ou davantage et pendant ce temps il a reçu exactement le même salaire. Certainement il n'y a rien là de criminel; mais ce fait offre un problème à résoudre pour le travailleur intelligent, réfléchi.

Le travailleur en question peut être même considéré comme étant arrivé au succès. Il a vécu honnêtement, il a donné à ses enfants une bonne instruction et a réussi à leur assurer un intérieur confortable. Mais pour la plupart nous ne nous contentons pas de gagner simplement notre vie. Nous désirons réussir dans la vie d'une manière plus large et plus pratique. Chacun a ses ambitions et voudrait mettre à effet les plus louables et les plus raisonnables d'entre elles. Pourquoi un homme serait-il obligé de passer les meilleures années de sa vie à travailler pour une simple pitance, pendant que d'autres, souvent moins dignes que lui, remportent les prix? Notre travailleur a travaillé d'arrache-pied comme un esclave dans la même ornière pendant toutes ces années et n'est arrivé à rien ou à presque rien; il n'a même pas une petite maison lui appartenant en propre ou un dépôt pour ses vieux jours. Tout honneur à l'homme qui a servi longtemps et loyalement et qui ne possède pas les qualités plus brillantes, qui sont une condition nécessaire du succès, mais c'est quelquefois le travailleur lui-même qui est fautif. Il y a des quantités d'hommes qui se contentent de se reposer sur leurs anciens lauriers et qui

manquent de l'ambition et de l'énergie nécessaires pour réussir dans la vie.

LA PRODUCTION DU VIN EN AMERIQUE EN 1907

D'après le journal "American Wine Press", la production du vin de l'Amérique du Nord n'est qu'un tiers de celle de l'Amérique du Sud. Les vins des Etats-Unis sont connus dans le monde entier, tandis que ceux du Chili et de la République Argentine sont peu connus en dehors de ces deux pays. Le tableau suivant indique la production moyenne par an du vin dans les deux Amériques:

	Gallons.
Chili	70,000,000
République Argentine	43,000,000
Etats-Unis	40,000,000
Bésil	3,950,000
Pérou	2,500,000
Uruguay	2,000,000
Bolivie	700,000
Canada	500,000
Mexique	400,000

Le "American Wine Press" donne les chiffres suivants, comme estimation de la production totale du vin aux Etats-Unis en 1907:

	Gallons.
Etats du Sud	1,000,000
New Jersey	250,000
New-York	4,000,000
Ohio	2,500,000
Missouri	1,500,000
Californie, vin sec	30,000,000
Californie, vin sucré	10,000,000
Etats de l'Ouest	500,000
Autres Etats	500,000

Production totale 50,250,000

LES ELECTIONS AU BOARD OF TRADE

Tous les officiers du Board of Trade ont été élus par acclamation pour l'exercice 1908. Ce sont:

Président, M. T. J. Drummond, de Drummond, McCall & Co., qui succède à M. George Caverhill.

1er vice-président, M. Farquhar Robertson.

2e vice-président, George L. Cains.

Trésorier, J. R. Binning.

Il y avait, pour le Conseil du Board of Trade et le Comité d'Arbitrage plus de candidats que de membres à élire et le résultat des élections a été comme suit:

Les membres du conseil élus sont: MM. J. S. N. Dougall, Jeffrey H. Burland, Alex. Orsali, William Agnew, J. R. Kinghorn, Alex. MacLaurin, A. A. Ayer, D. C. Macarrow, R. Wilson Reford et Norman Wight.

Le comité d'arbitrage est composé de MM. E. B. Greenshields, John McKergow, James Carruthers, Adam G. Thomson, George Caverhill, C. B. Esdaille, A.

J. Hodgson, W. I. Gear, Alex. McFee, George E. Drummond, Sir Geo. Drummond, James Alexander et Edgar Judge.

LES BOISSONS

Chiffres concernant le Canada

D'après le rapport du Revenu de l'Intérieur, pour les neuf mois finissant au 31 mars dernier, les transactions sur le malt ont été les suivantes:

	Livres
En magasin au commencement de l'année.	32,618,663
Manufacturé pendant la période considérée.	79,682,511
Importations.	1,056,315
Consommation.	69,176,871
Exportations.	303,550
En magasins au 31 mars.	42,128,515

Ces chiffres offrent une comparaison très favorable avec la moyenne des quatre années précédentes, bien que l'année 1905-1906 ait offert une augmentation très matérielle sur les chiffres de l'exercice 1904-1905.

La quantité de grain employé à la production du malt s'est élevée à 100,046,088 livres. Les droits totaux perçus à la sortie des manufactures et des magasins pendant les neuf mois se sont élevés à \$1,038,006.59 et les droits de licences ont été de \$4,875.00, ce qui fait un total de \$1,042,881.59.

Sous le titre "Liqueurs de Malt", figurent 63,317,065 livres de malt employées et 26,505,831 gallons de liqueurs de malt manufacturés. Le droit total perçu, y compris les licences, s'est élevé à \$6,912.65. Pendant cette période de neuf mois, il a été exporté 2,335 gallons.

* * *

La bière en France

Mr. Frank H. Mason, consul général des Etats-Unis à Paris, rapporte le fait intéressant révélé par les dernières statistiques officielles que la consommation de la bière en France a augmenté de près de 40% pendant les cinq dernières années et que cette consommation, au cours de l'année dernière a atteint le chiffre imposant de 12,000,000 d'hectolitres, soit 264,000,000 de gallons. M. Mason continue comme suit: ce résultat ne peut guère surprendre toute personne qui a remarqué à Paris et dans les autres grandes villes de France le développement rapide des brasseries ou des cafés restaurants, établissements où l'on vend de la bière. Une grande partie de cette bière est importée (ou est soi-disant importée) de Pilsen et de Munich, quoique la plupart des principales brasseries d'autres villes allemandes aient des agences à Paris et distribuent leur bière aux détaillants. Cela a pour résultat des prix élevés pour le consommateur, car il y a un droit d'importation de \$1.73 à \$2.31 par 100 kilogrammes (220 livres) poids

== VENDEZ LE ==

GIN DE BURNETT

"LE LONDON DRY ORIGINAL,"
 Absolument le plus Fin!

J. M. Douglas & Co., Seuls Agents au Canada. Montréal.

— DISTILLATEUR DE —

JOSEPH E. SEAGRAM, Fins Whiskies

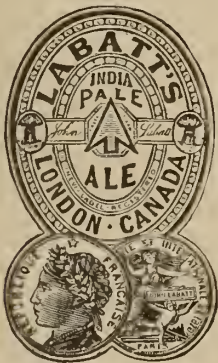
WATERLOO, CANADA.

"Old Times," "White Wheat," "No 83 Rye," "Star Rye."

MEAGHER BROS. & CO., Montreal, Agents.

AU COMMERCE

Maintenez votre approvisionnement d'ALE et de
 PORTER de



**Les Meilleures
 Bières de Malt
 au Pays, et les
 Gens le savent.**

Labatt's

Vous êtes obligé de les avoir si vous voulez con-
 server vos clients. Si vous leur substituez d'au-
 tres marques, vos clients ne se plaindront peut-
 être pas, mais ils donneront leur clientèle là où
 ils obtiendront ce qu'ils veulent avoir.

du fût compris sur toutes les bières étrangères importées dans le pays et grâce à cette pratique, l'industrie de la bière en France s'est développée rapidement, tant sous le rapport de la quantité que sous celui de la qualité de ce produit.

* * *

Production mondiale de la bière

D'après le journal "Gambrinus" de Vienne, qui a publié des statistiques concernant la production de la bière dans le monde, les qualités produites en 1906 ont formé un total de 276,195,000 hectolitres (6,076,290,000 gallons), ce qui représente une augmentation de 3,221,000 hectolitres (70,862,000 gallons sur 1905). Le nombre des brasseries qui ont produit ce total était de 34,112. Ce nombre était en diminution en 1906 relativement à 1905. Les chiffres suivants concernent les principaux pays producteurs de bière:

	Hectolitres	Brasseries.
Empire allemand. . .	72,417,000	16,899
Royaume-Uni . . .	57,266,000	5,142
Amérique du Nord, du Sud. Australie, etc.	90,400,000	2,124
Autriche.	21,670,000	1,381
Belgique.	15,300,000	3,375
France.	14,500,000	3,543

La consommation totale du malt, etc., est évaluée à 8,120,000 tonnes, dont 1,410,000 ont été employées dans l'empire allemand, 1,341,000 dans le Royaume-Unis et 4,000,000 dans l'Amérique du Nord, l'Amérique du Sud, l'Australie, etc. La consommation totale du houblon a été de 2,227,000 quintaux, dont 467,000 en Allemagne, 562,000 dans le Royaume-Uni et 730,000 en Amérique, Australie, etc. La récolte totale du houblon est estimée à 1,853,000 quintaux, un déficit de 374,000 quintaux relativement à l'année précédente. La taxe sur la bière est estimée à £26,500,000 dans l'Amérique, l'Australie, etc. Ces dernières estimations ne semblent pas dignes de confiance; le droit sur la bière dans le Royaume-Uni, en tous cas, est estimé à un chiffre trop élevé.

* * *

La production du vin en 1907

MM. W. & A. Gibbey Ltd, de Londres, nous ont fait la faveur de nous envoyer une copie de leur rapport annuel sur la production du vin cette année dans toutes les parties du monde, dit le "Wine & Spirit Journal". C'est une reproduction de deux lettres adressées au "Times", en novembre et, en plus des détails habituels sur la vendange, ce rapport donne quelques renseignements très intéressants, comparant les récoltes en Angleterre avec les vendanges en France, pendant une période de cinquante ans. Une autre partie du rapport parle des troubles du Midi de la France et une section particulière-

ment intéressante est celle consacrée à la production du vin dans l'univers, qui est suffisamment intéressante pour la citer en entier; la voici:

La France seule, pendant les six premières années de cette période, 1895 à 1900, a produit une moyenne annuelle de 899,202,876 gallons, tandis que pendant les six dernières années, 1901-1906, elle a produit une moyenne de 1,129,405,508 gallons, soit une augmentation d'au moins 230,000,000 de gallons par an.

L'année dernière, la production de la France n'a pas été inférieure à 1,114,000,000 de gallons, en plus des 120,000,000 de gallons importés d'Algérie, ce qui fait le total extraordinaire de 1,264,000,000; cela représente une consommation par tête et par année, pour chaque homme, chaque femme et chaque enfant de la population de la France, de 30 gallons ou 180 bouteilles, un véritable embarras de richesse.

Il sera intéressant, comme comparaison, de donner les chiffres des récoltes de vins de tous les autres pays du monde en 1906.

En Europe, l'Italie a produit 717,000,000 de gallons; l'Espagne, 270,000,000; l'Autriche-Hongrie, 134,000,000; le Portugal, 83,000,000; la Roumanie, 56,000,000; l'Allemagne, 39,000,000; la Russie, 48,000,000; la Bulgarie, 39,000,000; la Turquie, 36,000,000; la Suisse, 27,000,000; la Grèce, 18,000,000; la Serbie, 10,000,000. Dans les autres pays hors d'Europe, Madère et les Açores ont produit 2 millions et demi de gallons, le Chili, 53,000, l'Argentine, 34,000, les Etats-Unis, 30,000 et l'Australie, 6,500,000.

* * *

Le crime dans un Etat où l'alcool est prohibé

L'Etat du Kansas a adopté la prohibition, il y a 26 ans, dit un de nos confrères, et n'a pas émis une seule licence d'hôtel dans toute cette période. Au 30 juin 1906, il y avait dans la prison de l'Etat du Kansas, 1205 condamnés, accusés des faits suivants:

Assaut meurtrier.	50
Assaut ayant le viol pour mobile	15
Vol avec effraction.	129
Vol ordinaire.	99
Faux.	47
Vol qualifié.	282
Homicide, premier degré.	54
Homicide, second degré.	21
Homicide, troisième degré.	3
Homicide, quatrième degré.	7
Meurtre, premier degré.	62
Meurtre, deuxième degré.	122
Viol.	50
Enlèvement.	14
Vol à main armée.	32

Sur les meurtriers, 60 sont sous une condamnation à mort et 54 sont condamnés à l'emprisonnement perpétuel; sur ce nombre, il y a trois femmes. De deux choses l'une: ou la prohibition n'a aucun

effet, ou la boisson n'a rien à voir avec le crime dans le Kansas.

* * *

Un nouveau bruvage en Ecosse

Un câblogramme, reçu de Glasgow par un de nos confrères, dit ce qui suit: Il a été dit des choses extraordinaires au conseil de la paroisse de Dalziel, concernant l'habitude de boire des immigrants polonais qui sont très nombreux dans l'Armarkshire. Un mélange abominable d'alcool méthylique, de paraffine et d'éther est offert en vente et vendu, sans que la justice puisse y mettre le holà et cette boisson produit naturellement les résultats les plus désastreux parmi ceux qui l'absorbent. La difficulté qui se présente c'est que cette liqueur n'est pas soumise à des droits, la législature ne s'étant jamais figuré qu'un être humain pouvait boire un tel liquide. Aussi, les autorités n'ont aucun pouvoir pour empêcher la vente d'une liqueur dont il a été dit que le contenu d'un dé est suffisant pour enivrer une personne ordinaire.

Cela démontre que si la prohibition réussissait à chasser les boissons à base d'alcool pur qui sont saines et salutaires, quand elles sont prises en quantité modérée, ces boissons seraient remplacées par d'autres qui seraient infiniment plus capables de faire du mal.

LES ELECTIONS A LA CHAMBRE DE COMMERCE

La Chambre de Commerce du District de Montréal s'est réunie, mercredi, en assemblée extraordinaire pour procéder à l'élection de son bureau pour l'année 1908.

Ont été élus par acclamation: M. Isaïe Préfontaine, président, en remplacement de M. Catelli qui, ayant été président pendant deux ans, n'était pas rééligible; M. A. V. Roy, 1er vice-président; M. Fred. C. Larivière, 2e vice-président; M. Joseph Fortier, trésorier, en remplacement de M. J. B. A. Lancôt qui a décliné une nouvelle candidature par suite de ses occupations personnelles; M. Fortunat Bourbonnière, secrétaire.

Les nouveaux élus ont remercié les membres de la Chambre de Commerce de la confiance qu'ils leur témoignaient en les élevant à ces postes d'honneur. L'hon. Alp. Desjardins a fait l'éloge des officiers en retraite, MM. Catelli et Lancôt, relatant l'œuvre accomplie et la vigoureuse impulsion qu'ils ont donnée à la Chambre de Commerce au cours de leur terme d'office. Une motion de remerciements leur a été votée à l'unanimité.

Le 11 février auront lieu les élections pour les 20 membres devant faire partie du conseil. Tous les anciens présidents, vice-présidents et trésoriers en font partie de droit.

Importation du Printemps

C'EST MAINTENANT LE TEMPS DE DONNER VOS COMMANDES
DE BOISSONS POUR L'IMPORTATION DU PRINTEMPS

BOULESTIN & CIE

COGNAC, France.

COGNAC PUR VIN

UNE MARQUE FAVORITE AU CANADA

QUALITÉS : 1 Etoile
3 Diamants
3 Etoiles
V. S. O. P. (Fine Champagne)
V. V. S. O. P. (Extra Fine Champagne)

FUTS, TOUTES LES GRANDEURS

Le Cognac BOULESTIN représente la crème des Eaux-de-vie de la Charente.

E. MARTINAZZI & CIE, Ltée.

TURIN, Italie.

VERMOUTH ITALIEN

Apéritif
Incomparable.

LE PRÉFÉRÉ DES CANADIENS

Tonique des
Fonctions Digestives.

Un vin exquis, savoureux, dont la richesse
naturelle est rehaussée par l'addition de
plantes aromatiques choisies.

PRIX SPÉCIAUX POUR IMPORTATION
ECHANTILLONS FOURNIS SUR DEMANDE

L. Chaput, Fils & Cie.,

Montréal.

Agents Distributeurs pour le Canada.

LE VIN ET LA FIEVRE TYPHOÏDE

L'agent propagateur de la fièvre typhoïde, connu sous le nom de bacille d'Eberth, est, dans la plupart des cas, introduit dans l'organisme par l'eau que l'on boit, dit un auteur dans le Journal de Médecine de Bordeaux. Comme on s'accorde à reconnaître au vin une action antiseptique, il était intéressant, au point de vue de la santé publique, de déterminer, en premier lieu, si cette réputation concernant le bacille de la fièvre typhoïde était justifiée; en second lieu, si l'action de l'eau variait avec les diverses sortes de vin; enfin si l'action microbicide du vin, était diminuée d'une manière sensible par le mélange d'eau avec le vin, dit "The Wine and Spirit Journal".

La solution de ce problème ne pouvait être due qu'au travail d'experts en bactériologie. Ce travail a été entrepris par deux savants de Bordeaux, MM. Sabrayès et Mercandier, qui ont réussi à prouver que des vins conservés longtemps en bouteilles sont stériles, tandis que les vins en fûts, dont on tire une certaine quantité tous les jours, contiennent des bactéries.

En raison de cette propriété générale, les vins embouteillés depuis longtemps peuvent être considérés comme convenant à l'usage des chirurgiens en l'absence d'autres antiseptiques. Certains praticiens de la campagne qui, depuis longtemps, se doutaient de la stérilité des vins embouteillés, en ont employé comme antiseptiques.

Quant à la fièvre typhoïde, les expériences semblent avoir démontré indubitablement que les vins purs exercent une action puissante sur le bacille d'Eberth, mais que cette action varie en intensité avec la nature et la qualité des vins. Les vins blancs sont plus actifs que les vins rouges et, parmi les vins blancs, le champagne occupe le premier rang.

L'acidité de ces vins peut être considérée comme l'agent antiseptique prépondérant et le degré d'acidité est la mesure de la valeur antiseptique des vins. Cela est prouvé par le fait que, si en employant un alcali, cette acidité est diminuée, le bacille d'Eberth conserve d'autant plus d'activité que le degré d'acidité a été plus amoindri.

L'alcool, dans la limite de huit à quinze degrés, a à peine quelque influence sur le pouvoir bactéricide du vin.

L'addition d'eau au vin, qui atténue la proportion de tous les éléments constitutifs du vin, a le même effet sur son pouvoir antiseptique; ainsi un vin rouge ordinaire qui tuait le bacille d'Eberth en deux heures, demandait quatre heures pour produire le même résultat quand il était dilué dans un égal volume d'eau. De même, un champagne qui stérilisait ce microbe en dix minutes, ne produisait

le même effet qu'au bout d'une heure et demie, quand on en doublait le volume par l'addition d'eau.

La différence, toutefois, n'est pas aussi marquée, quand la présence de soufre dans le vin est perceptible. A ce propos, les savants de Bordeaux ont exprimé le désir que les douanes des Etats-Unis soient plus tolérantes au sujet de la quantité d'acide sulfureux contenue dans les vins blancs doux du district de la Gironde, d'autant plus que ces vins ne peuvent pas acquérir leurs qualités exceptionnelles sans l'action de cet acide.

CE QU'ON NE REGRETTE JAMAIS

- Aider ses semblables.
- Mener une vie honnête.
- Payer ses dettes.
- Produire les marchandises les meilleures.
- Tenir ses promesses.
- Etre toujours poli.
- S'excuser d'une action incorrecte.
- Dire un mot de sympathie.
- Tenir sa langue.
- Traiter généreusement des concurrents.
- Faire ce qu'on sait être juste.
- Avoir les pensées les plus pures.
- Refuser de faire une chose peu honnête.
- Remonter le moral d'un homme abattu.
- Agir franchement avec tout le monde.
- Etre patient envers les clients grincheux.
- Faire la sourde oreille quand on entend une vilaine histoire.
- Céder à un bon mouvement.
- Se faire la réputation de producteur de bonnes marchandises.
- Refuser de faire une folie que font des concurrents.

REVUE GENERALE

Parmi les nouveaux établissements de gros à Ottawa, nous remarquons la maison L. H. Major et Frère qui s'est installée au coin des rues Sussex et Clarence, où elle fait un commerce de liqueurs, vins et cigares.

Les membres de la firme sont très connus à Ottawa, M. L. H. Major ayant occupé un poste important pendant de nombreuses années chez MM. S. J. Major, Ltd.; quant à M. Emile Major, associé de M. L. H. Major, il a été voyageur pendant 13 ans pour cette maison.

* * *

La Freyseng Cork Co. Ltd, de Montréal, vient de terminer son inventaire annuel pour 1907, qui accuse une augmentation très considérable sur le chiffre d'affaires de l'année précédente. De fait, l'année 1907 a été la meilleure que la compagnie ait jamais eue. Nous croyons savoir que l'inventaire de la maison de Toronto a donné un résultat également satisfaisant.

PERSONNEL

—M. M. C. St-Jean, très favorablement connu dans le commerce des vins et liqueurs de Montréal, est depuis plusieurs mois le représentant de la Canadian Brewing Co., Ltd., à Trois-Rivières et dans le district commerçant.

—M. Otto Zept, directeur gérant de la Freyseng Cork Co., Ltd, de Montréal, se rendra à Toronto pour assister à l'assemblée annuelle des actionnaires de la compagnie, assemblée qui aura lieu le 5 février.

LES GLACES DE DEVANTURES ET LES ENSEIGNES EN LETTRES NOIRES

Les risques que la peinture noire fait courir aux glaces de devantures de magasins, sont loin d'être négligeables, d'après "Stove and Hardware Reporter." Les enseignes peintes en noir sur les glaces font courir à celles-ci de graves dangers, ainsi que des compagnies d'assurance contre le bris des glaces l'ont découvert à leurs dépens. La coutume de peindre des enseignes de ce genre semble assez inoffensive, mais l'expérience des compagnies d'assurance les justifie amplement de refuser d'assurer de telles glaces. Les risques en question sont dus à la propriété que possède une surface noire d'absorber les rayons du soleil; une dilatation inégale du verre a lieu et, sous l'action d'un courant d'air froid soudain ou de tout autre changement de température, il se produit une tension qui brise la glace portant de la peinture noire. Toutes les glaces de devantures portant un lettrage en noir, quelle que soit leur exposition, doivent être considérées comme des risques hasardeux.

Où en est votre stock de vins?

Voici des bargains: profitez-en. La maison Laporte, Martin et Cie, Ltée, Montréal, a décidé de réduire son stock qui est considérable — avant son déménagement. Elle représente les plus fortes maisons dans les Sherries, Port, Malaga, Clarets, Sauternes, Champagne, etc. Ses vins représentent le choix et la qualité, et les prix sont sensiblement réduits pour faciliter l'écoulement. Passez vos commandes au plus tôt. Fret payé par express ou chars chauffés sur vins en caisses ou fûts d'origine.

Vins à prix avantageux

Si vous avez envie de réaliser un profit supplémentaire sur vos achats de vins, achetez sans retard vos vins: Sherries, Port, Malaga, Claret, Sauternes, Champagne, etc., à la maison Laporte, Martin et Cie, Ltée, Montréal. Elle réduit son stock avant déménagement et ses prix sont invitant. Elle paie aussi le fret par express ou chars chauffés. C'est une occasion unique!

Les bonnes moeurs et la morale sont des amies jurées et de fermes alliées. — (Watts.)

OCCASIONS DANS LES VINS.

Voici, pour les acheteurs avisés, une occasion exceptionnelle d'acheter à des conditions très favorables les vins des meilleures marques et des maisons les plus importantes dans la ligue des Vins, Sherries, Port, Madère, Malaga, Claret, Sauternes, Vermouth, Vins Toniques et Vins de messe. Nous avons réduit sensiblement nos prix en vue d'écouler notre stock avant notre déménagement, pour éviter les frais de transport et d'emmagasinement toujours onéreux. De plus,

Nous payons le fret par express ou chars chauffés sur les Vins en caisses ou en fûts d'origine.



VINS DE PORT

Real Companhia Vinicola, Portugal
G. Oliva & Cie. Tarragone
"P.", "P.P.P."
Motta Verez & Co. Oporto et Lisbonne

SHERRY

Diez Hermanos, Jerez de la Frontera
"C", "HS", "VO", "Solera", "Amontilado."

MADERE

Blandy Bros. Ile de Madère
(M) No. 2, (M) No. 7.

MALAGA

Garret & Co, Malaga
Pâle ou Foncé, deux ans et quatre ans.

VINS DE MESSE

Colli, Vatican
Tous ces vins sont logés en ½ Oct.,
Oct., Brls., Pipes et Drums.

CLARETS

Château Berges, Palus, Exportation

SAUTERNES

Petite Graves, Virelades
Tous ces vins sont logés en ½
Hogsheads et Hogsheads.

VINS SHERRY EN BOUTEILLES

Diez Hermanos, Jerez de la Frontera
Cordon Bleu, Cordon Rouge,
Cordon Vert, Favorito
Jose Gomez
P. Juanito
Sanchez Hermanos
Verdi & Co

VINS DE PORT EN BOUTEILLES

Invalid's Special, Good Fruity,
Garcia Hijos, Manuel Tosta
Ventura & Co., Verdi & Co.,
Rizat & Co.

VINS MALAGA EN BOUTEILLES

Pâle Doux, Etiquette Blanche
Pâle Doux, Etiquette Bleue.

VINS MADERE EN BOUTEILLES

Blandy Bros., Ile de Madère
London Particular,
Specially Selected
Very Superior

CLARETS EN BOUTEILLES

Vigneau et Cambours, Bordeaux,
St. Esthèphe, Pts. et Chopines,
St. Julien, Pts. et Chopines
Pontet Canet, Pts. et Chopines
Château Maucamps, Pts. et Chopines
Mouton Rothschilds, Pts. et Chopines
P. Vernot & Co. St. Julien, Pts. et Chopines.
V. Pradel & Co. Médoc. Pts. et Chopines.
Château Berges, Pts. et Chopines

SAUTERNES

Vigneau et Cambours, Bordeaux
Sauternes, Pts. et Chopines,
Barsac, Pts. et Chopines,
Graves, Pts. et Chopines,
Haut-Sauternes, Pts. et Chopines
Château Yquem, Pts. et Chopines,
Lecompte et Morel, Sauternes, Pts. et Chopines.

VERMOUTHS

Cazalis et Pratt, "Soleil" Marseille, France.
Dollin & Co. Chambéry, France
F. Ricardo and Co. Turin, Italie.

CHAMPAGNES

Piper Heidsieck (Qualité extra) Reims, Sec,
Très Sec, Brut.
Duc d'Origuy, Sec et Très Sec.
Cardinal & Cie. Sec et Très Sec.
Ces Vins se vendent en Pts, Chopines et Splits.

VINS TONIQUES

Vin Bacchus au Quinquina, Adrieu Sarazin,
Dijon, Imp. Pts.



Pour toutes informations, cotations, etc., écrivez, téléphonez ou télégraphiez à nos frais à

Laporte, Martin & Cie. Ltée

Epicerie, Vins et Liqueurs en Gros,

Montreal.

L'ALCOOL INDUSTRIEL

Une innovation a été récemment inaugurée dans l'industrie de la distillation de l'alcool de grain en Grande-Bretagne. Les principaux distillateurs de ce genre d'alcool se sont combinés et ont formé une compagnie sous le titre de "The Industrial Spirit Supply Co. Ltd," avec un capital de £1,000, en 20 actions de £50 chacune. Le principal but de cette combinaison est de régulariser le prix des alcools vendus pour la dénaturation ou pour être employés par l'industrie, et les distillateurs inclus dans cette compagnie comprennent, à une ou deux exceptions près, l'ensemble des fabricants d'alcool de cette catégorie dans les Iles Britanniques.

Jusqu'ici, chaque distillateur avait agi indépendamment pour la vente de ses produits, mais, sous le nouvel arrangement, un prix uniforme est fixé et l'ensemble de l'alcool employé pour la dénaturation ou l'industrie sera facturé aux acheteurs par une firme qui a été nommée pour agir comme agent de la compagnie. Il y aura aussi une économie matérielle de fret, d'autant plus que les ordres seront livrés à la distillerie particulière la plus rapprochée de l'endroit dont l'ordre provient. Aucun membre de la compagnie ne jugera nécessaire d'augmenter indûment sa production, car l'étendue de sa production est déterminée par le nombre d'actions qu'il détient dans la compagnie. Aucun profit ne sera fait par la compagnie en tant que compagnie; ses profits seront affectés individuellement aux distilleries. Bref, la nouvelle combinaison est simplement une machine par laquelle la production et le prix de l'alcool dénaturé sont régularisés.

Il est tout probable qu'il y a beaucoup de gens pour lesquels l'idée même d'une combine est odieuse; mais il faut admettre que dans le cas actuel, cette combine présente de nombreux avantages. La réglementation de la production, la fixation d'un prix uniforme et l'abolition des rabais des prix sont par eux-mêmes des bénéfices réels et pratiques, tandis que la concurrence de l'alcool allemand agira comme un préventif pour l'acheteur, cet alcool atteignant un prix excessif. Le commerce de l'alcool industriel a fait en général des progrès remarquables pendant les quelques dernières années et la faible concession accordée par le gouvernement britannique l'année dernière a donné un nouvel essor à cette branche de l'industrie de l'alcool. Les membres de la nouvelle compagnie sont trop avisés et trop prévoyants pour essayer de tuer la poule aux oeufs d'or et l'acheteur n'a pas besoin de s'alarmer sans raison au sujet d'un prix de monopole. Dans l'espace d'un peu plus de dix ans, la quantité d'alcool méthylique s'est élevée de

3,000,000 de gallons à plus de 6,000,000 de gallons, fait qui démontre d'une manière convaincante le développement de cette branche de l'industrie. Il n'est pas douteux qu'une élévation des prix de l'alcool méthylique sera un des premiers résultats de la nouvelle combinaison, mais cette élévation est justifiée par les hauts prix de la matière première et du charbon et on peut s'attendre que, si ces prix s'abaissaient, l'acheteur en obtiendrait le bénéfice.

En Allemagne, cette question attire l'attention particulière des agriculteurs et, à un récent congrès, il a été suggéré qu'afin de prévenir la hausse arbitraire du prix de l'alcool par les détaillants, les stations centrales de distribution devraient, par une publicité continue, faire connaître les prix de détail convenables de l'alcool industriel. C'est simplement un effort pour obtenir un chiffre uniforme de prix et le bruit court en outre que le gouvernement allemand a l'intention d'établir un monopole de l'alcool sous le contrôle du gouvernement.

Toutefois, si rapide qu'ait été le développement de l'industrie de l'alcool industriel en Grande-Bretagne, pendant la dernière décade, cette industrie n'a fait qu'entrer dans les possibilités qui lui sont réservées. Les trois emplois importants de l'alcool industriel, éclairage, chauffage et pouvoir moteur, ne sont pas épuisés et cette dernière utilisation est une de celles qui demandent une attention immédiate. C'est un fait bien connu que beaucoup de gens faisant partie de l'industrie automobile sont assez disposés à regarder d'un oeil favorable l'alcool industriel comme combustible devant alterner avec la gazoline, pourvu que son efficacité et son prix soient satisfaisants. Maintenant que les distillateurs sont combinés, ils seront en meilleure situation que jamais pour fixer le bouteillage sont des nécessités essentielles. Bien plus, cette combinaison les rendra plus forts pour s'adresser au gouvernement afin de placer l'alcool pour

l'usage des automobiles au même niveau que l'alcool industriel, ce qui permettra ainsi à l'alcool de faire concurrence à la gazoline. La question d'un corps dénaturant, qui tout en rendant l'alcool complètement imbuvable ne diminue pas son efficacité, est une des plus importantes et digne de l'attention des manufacturiers. L'addition du benzol, dernièrement recommandée en Allemagne, produit un mélange qui augmente l'efficacité de l'alcool pour l'automobile et n'en augmente pas le coût.

Une fois les vrais mérites de l'alcool comme combustible démontrés, un prix convenable de compétition fixé pour cet article et l'importante question d'un corps dénaturant complet et efficace résolue, l'alcool commencera à prendre la place qui lui appartient dans l'économie de l'industrie du monde entier.

("The Wine & Spirit Journal.")

VISEZ A LA PERFECTION

La perfection dans tout ce qu'on entreprend est évidemment impossible en ce monde; cependant il n'en est pas moins vrai qu'il est avantageux de toujours viser à la perfection: perfection dans les achats, ce qui consiste à obtenir les marchandises les meilleures pour le prix; perfection dans les ventes, qui consiste à faire une vente à chaque demande; perfection dans le service, qui consiste à plaire aux clients et à satisfaire leurs désirs en tout temps.

Naturellement on échoue toujours plus ou moins dans chacune de ces choses et il serait insensé de dire qu'il est toujours possible de réussir; mais ce qu'il faut comprendre, ce que tout observateur attentif admettra, c'est que l'homme qui a toujours en vue la perfection, qui s'efforce constamment de l'atteindre, s'approchera beaucoup plus près du but que l'homme qui se contente de laisser aller les choses, tant que la situation ne devient pas

S. H. Ewing & Sons, Importateurs et Manufacturiers de BOUCHONS

Coupés à la Main et à la Machine

Marchands de Capsules pour bouteilles, de
broche d'embouteilleurs, d'Étain en feuilles,
de Fournitures pour Brasseurs, etc., etc., etc.

SUCCURSALE DE TORONTO: 29 Front St., West. BUREAU PRINCIPAL: 96 rue King, Montréal

Téléphones: { BELL MAIN 65
MARCHANDS 522

Lawrence A. Wilson Co.

LIMITED

— MONTREAL —

Les commerçants en vins et spiritueux les plus importants du Canada.

Magasins d'entrepôt : Bureaux :
85-89 rue St-Jacques 87 rue St-Jacques

Entrepôts de douane :
26-38 rue Grey Nun.

Caves d'entrepôt : Entrepôt d'accise :
84, rue Fortification 38, rue Foundling

A la tête de plus de soixante agences de l'étranger.

Importations de SCOTCH WHISKY énormément plus fortes que celle de toute autre firme du Dominion.

Un demi million de dollars payé par an pour droits de douane.

**EMBOUTEILLAGE DE BIÈRE**

Le stock considérable de Bière embouteillée à l'avance que nous tenons à la disposition du commerce, nous permet de livrer constamment une qualité supérieure et toujours égale.

Notre outillage pour le lavage des bouteilles, réalise la perfection atteinte à ce jour par les fabricants d'appareils d'embouteillage.

W. J. RAFFERTY,

Embouteilleur autorisé de la maison W. DOW & CO.,
Brasseurs et fabricants de Malt,

33, 35 et 37, rue Vallée
MONTREAL.

Le Vin des Carmes

est en grande demande, demande sans cesse croissante, parce qu'il a fait ses preuves et que la Profession Médicale le prescrit en toute sécurité : c'est positivement **Le Seul Vin Médicinal** dont l'analyse soit connue des médecins.

Le Vin des Carmes est un créateur de Force, de Santé, d'Energie. Ce puissant Tonique-Reconstituant est prescrit dans les cas d'némie, de Manque d'Appétit, de Dyspepsie, etc.

Le Vin des Carmes guérit les malades, fortifie les faibles, relève les convalescents.

Recommandé par les Meilleurs Médecins, employé dans les Hopitaux.



A. Joussaint & Cie. *Dépositaires Généraux*

194 rue Saint-Paul, QUEBEC

EN VENTE chez les Marchands de Liqueurs et les Pharmaciens en Gros.

trop mauvaise. Il est certain qu'il est toujours difficile d'acheter les meilleures marchandises; mais il n'y a aucun bon sens à garder une ligne de marchandises qui ne convient évidemment pas au commerce, même seulement au commerce local. Quant à faire une vente à chaque personne qui se présente, cela est aussi impossible; mais en faisant toujours preuve de courtoisie et en étant à même de montrer les marchandises, on fera beaucoup plus d'affaires qu'en montrant simplement une bonne volonté distraite à répondre à une question concernant un article qui peut être exposé en montre.

LE VIN VAUT MIEUX QUE L'EAU

La question "Doit-on boire du vin" a causé, dans ces derniers temps, beaucoup d'agitation parmi les médecins en France, dit le journal "S. A. Express." L'été dernier, le docteur Eriès, dans un discours bien pensé, protesta énergiquement contre l'absorption d'eau ordinaire et soutint que non seulement l'eau était cause des nombreuses maladies d'estomac si communes en France, mais qu'il était certain que dans bien des cas, l'appendicite était due à l'usage de l'eau comme boisson. Il en vint ensuite à la question des bons vins français et dit qu'il serait très avantageux pour la race en général que ces vins prissent la place de l'eau et de toutes les boissons alcooliques.

Ces déclarations furent faites à une assemblée de la société des médecins qui compte parmi ses membres un certain nombre de médecins bien connus.

La société nomma une commission pour examiner la question à un point de vue général. Beaucoup de médecins ont émis leur opinion et, dans presque tous les cas, cette opinion est favorable à l'usage modéré du vin.

La commission a fait son rapport et, à la question "Doit-on boire du vin", elle répond "Oui, mais modérément". Ces médecins ajoutent la condition que le vin doit être absolument frais (c'est-à-dire n'être pas resté trop longtemps en bouteilles) et qu'il doit contenir un minimum d'acidité et d'alcool.

Dans ces conditions, si on le coupe d'eau et si on en boit d'une manière modérée, le jus du raisin peut être consommé par tout le monde, même par les enfants en bas âge, avec le plus grand profit. Une autre recommandation est que les marchands de vin devraient fournir avec leur vin, des résultats d'analyses indiquant ses principes caractéristiques. Le rapport de la commission conclut en recommandant aux médecins et aux biologistes d'étudier l'action du vin sur la nutrition et sur les divers organismes du corps.

LA PROPRETE A DEFAUT DU LUXE

Si vous ne pouvez pas munir votre magasin d'un bel ameublement, voyez à ce que tout y soit propre et en bon ordre, dit un confrère. Vous pouvez donner une très bonne apparence à votre établissement moyennant une très faible dépense et vos clients reconnaîtront tous les efforts faits pour le mieux dans les circonstances données. Des plantes, du papier-toile, du vernis, du savon et de l'eau feront des merveilles et donneront à votre établissement un air de fraîcheur qui manque à certains des établissements luxueux. Si vous êtes convaincu qu'il vous est impossible de rendre justice à vos clients, gagner raisonnablement votre vie et avoir un magasin arrangé élégamment, soyez franc à ce sujet et avouez-le. Faites des confidences à votre client et prouvez-lui qu'une partie de l'argent qui pourrait être employé à l'achat d'ameublement de magasin est employé à l'achat de stock et que lui, client, en profite. Si cela est vrai, le client s'en rendra compte par les marchandises qu'il vous achète et le prix qu'il les paie; mais si ce que vous lui dites est simplement du bluff, et si vous tirez tous les profits possibles pour vous-même, il vaut mieux ne rien dire du tout. Cela indique un bon esprit quand vous vous sentez gêné en présence de malpropreté ou de poussière dans votre établissement; mais cela ne veut pas dire qu'il convienne de vous fâcher quand un client amène un peu de boue chez vous. C'est un des inconvénients des endroits publics et la seule chose à faire, c'est de nettoyer sans murmurer. Si un client remarque une telle disposition d'esprit de votre part, il l'encouragera, et sera plus soigneux à l'avenir. Ne craignez jamais de montrer vos bonnes habitudes.

CONSERVEZ L'EMPLOYE ASSIDU

Si vous avez à votre emploi un homme un peu lent—plus lent que vous n'aimeriez—mais travaillant bien, prenant à cœur vos intérêts, faisant au travail méthodiquement, ayant soin de choses insignifiantes, employant complètement son temps à votre service, n'ayant pas d'objection à travailler un peu plus longtemps qu'il ne devrait dans un cas pressé, approuvant plutôt ce travail supplémentaire, ne murmurant jamais au sujet de son travail, mais le faisant avec soin quel qu'il soit, n'encourageant jamais l'insubordination chez les autres, mais la désapprouvant plutôt: gardez cet employé. Vous pourriez trouver un homme meilleur, mais neuf fois sur dix vous en trouverez un pire, si vous tenez compte de tout.

AIMEZ VOTRE TRAVAIL

Peu de personnes s'intéressent beaucoup à un travail qu'elles ne peuvent pas bien faire, tandis que l'accomplissement d'une tâche où un effort réel a été fait, récompense par la vive satisfaction que l'on en éprouve, et plus l'effort a été grand, plus la satisfaction est grande quand le but est atteint.

C'est cette véritable satisfaction que donne la réussite qui est responsable du progrès dans tous les champs d'action, littérature, science ou commerce. C'est ce qui fait que des hommes riches s'attachent à leurs habitudes d'affaires plutôt que de mener une vie inoccupée et de jouir de ce que leurs efforts passés ont produit. C'est cette satisfaction qui fait que la masse des travailleurs s'efforce toujours d'atteindre un but désiré.

Si un commis se décourage, trouve son travail fatigant et peu intéressant, le moyen le plus prompt pour lui de faire une cure est de se mettre à l'ouvrage avec une énergie infatigable, de travailler avec plus d'acharnement et de persistance qu'auparavant. Si son travail ne lui prend pas tout son temps, qu'il fasse tout ce qu'on peut exiger de lui. En agissant ainsi, il aura beaucoup fait pour se trouver satisfait de son sort, pour augmenter le respect de soi-même, pour prendre un réel intérêt à son sort et pour s'attirer les bonnes grâces et l'appréciation de son patron et de ses condisciples.

Les hommes de progrès de notre époque sont ceux qui travaillent de cette manière, qui prennent plaisir à accomplir quelque chose et désirent faire encore mieux à l'avenir. Ils aiment faire jusqu'au bout l'essai de leur pouvoir et savent qu'ainsi ils augmentent leurs capacités. Ils sont bien plus heureux en travaillant que les hommes portés à mesurer l'effort qu'ils ont à faire d'après le salaire qu'ils reçoivent.

La broche d'embouteillage, les paniers à bouteilles en rotin et les tuyaux à embouteillage sont des nécessités essentielles dans un département d'embouteillage bien outillé. On peut toujours se procurer un bon assortiment des articles ci-dessus chez Freyseng Cork Co., Limited.

Le train de chemin de fer le plus magnifique au monde est, dit-on, celui de l'empereur d'Allemagne. Il a coûté \$1,000,000 et il a fallu trois ans pour le construire. Les douze salons somptueux dont il se compose comprennent deux wagons "nursery", un wagon salle de gymnastique, un wagon salle de concert, un wagon salon de réception; le tout est décoré de peintures à l'huile et de statues. Le wagon salle du trésor, avec ses deux coffres-forts, est à l'épreuve des vols.



La Compagnie
de
Publications Commerciales

EDITEURS, IMPRIMEURS
RELIEURS, REGLEURS
ETC., ETC.

Travaux en Noir et en Couleur
Soignés
et
Exécutés promptement.

LA CIE DE PUBLICATIONS COMMERCIALES
DEPARTEMENT DE L'IMPRESSION
MONTREAL.



LA QUESTION DES ALIMENTS NERVINS

Ces aliments, d'après M. Armand Gautier, seraient divers. Nous en connaissons tous un certain nombre. Chacun de nous a éprouvé, après une fatigue inusitée, l'effet vivifiant, en quelque sorte instantané, que produit un verre de vin, une tasse de café ou de thé, un bol de bouillon. Quoique très alimentaires, parfois même pas alimentaires du tout, et souvent toxiques par surcroît, les aliments nervins ont ceci de caractéristique qu'ils agissent pour ainsi dire avant d'avoir pu être absorbés, avant d'avoir pu apporter aux tissus leur quantum alimentaire. A ceux qui viennent d'être énumérés on peut ajouter l'alcool, les épices; Nansen y joignait aussi le sang de phoque, mais c'était autour du pôle Nord et dans des conditions d'existence qui sortent du commun.

L'homme n'est pas seul à tirer avantage des aliments nervins: l'animal fait comme lui. Témoin le mulet dont M. A. Gautier a raconté l'aventure. Ce mulet était assez bon travailleur, mais dès que le poids à tirer dépassait une certaine limite, il ne voulait plus rien savoir. Les coups, la persuasion, le foin, l'avoine même, rien n'y faisait: le quadrupède restait irréductible. On allait le vendre. Un valet de ferme intervint: "Donnez-lui deux litres de vin, fit-il. Il marchera." On essaya, pour voir: et le mulet fit le meilleur service! Depuis ce moment, il a eu ses deux litres de vin par jour, et il travaille comme un ange. Un ange laborieux, bien entendu.

Les aliments nervins ne seraient nullement des aliments d'épargne, des aliments qui prendraient la place des aliments normaux, et seraient d'utilisation plus facile. Ce n'est pas ainsi qu'ils agiraient, mais en facilitant l'utilisation des aliments et des réserves, en mettant de l'huile dans les rouages, dirait un mécanicien; en servant de toniques et d'excitateurs des nerfs, dit le physiologiste. Conclusion: il y a des substances, souvent dépourvues de propriétés alimentaires, qui jouent un rôle important dans la nutrition et dans le travail, en rendant plus aisée l'utilisation des aliments, la combustion du combustible de la machine physiologique, sans toutefois servir de combustible. Ces substances ont aussi la propriété de dissiper rapidement la sensation de fatigue. Telle est du moins la doctrine qu'a soutenue M. A. Gautier, et il y a certainement des faits qui la corroborent.

Ce n'est point l'avis de M. Charles Féré. Le savant médecin de Bicêtre s'est beaucoup occupé des moyens de retarder la fatigue et de prolonger la durée du travail. Il a fait des milliers d'expériences sur l'influence des excitations sensorielles: elles ne lui ont procuré que des

désillusions. Sans doute elles provoquent une exaltation du travail, mais celle-ci est éphémère. En réalité, l'excitation précipite la fatigue et diminue la somme des produits du travail prolongé. Toutefois, l'excitation peut être utilisée dans un cas: par ceux qui peuvent se contenter d'une petite quantité de travail d'élite, suivi d'un bon repos.

L'artiste peut profiter de l'excitation, ne recherchant que la quantité; l'artisan ne le peut pas, car il lui faut surtout la quantité. Le poivre, le girofle, les essences aromatiques, le café, le thé, la kola, le coca, l'alcool, tout cela exalte bien un peu la capacité de travail; mais l'exaltation est courte, et plus elle a été forte, plus la fatigue consécutive est profonde. On perd d'un côté ce qu'on gagne de l'autre. En réalité, dit M. Féré, c'est seulement "dans la discipline du mouvement qu'on trouve le moyen de mettre en valeur l'activité en la prolongeant." Autrement dit, à l'art de s'exciter, il faut substituer l'art de se ménager, l'art de travailler économiquement sans se dépenser plus qu'il n'est nécessaire. "Chi va piano va sano," dit le proverbe italien: ce qui, en bon français signifie que pour aller loin il faut ménager sa monture. La conclusion de M. Féré est donc opposée à celle de M. A. Gautier. Ou plutôt, M. Féré ne nie pas l'action excitante des aliments nervins, mais, considérant les effets consécutifs de ceux-ci, il ne les recommande pas, estimant qu'ils ne sont utiles que dans certaines conditions. M. A. Gautier s'en tient au fait brut; M. Ch. Féré envisage aussi les conséquences; de là la divergence d'opinion, non sur le fait, qui reste acquis, mais sur l'opportunité d'en tirer parti.

Au reste, il importe de remarquer que les aliments dits nervins ne sont pas invariablement excitants. Tout dépend de la dose. A petite dose, on obtient l'action stimulante, mais à dose forte, cette action stimulante fait défaut. D'après les expériences ergographiques de M. Ch. Féré, il est évident que les doses fortes provoquent d'emblée la fatigue. Dans ces conditions, l'aliment nervin, loin de rendre des services, fait du mal. Celui qui en fait usage en a tous les inconvénients sans en tirer le moindre avantage. En pratique donc, l'usage des aliments nervins reste recommandable chez les sujets qui ont à donner un "coup de collier" de courte durée, pendant lequel il faut fournir beaucoup de travail, et qui peuvent ensuite prendre un repos assez long pendant lequel la fatigue et la diminution d'aptitude au travail sont sans inconvénients. Mais chez les sujets ayant à produire de façon continue, soutenue, ils n'offrent que des désavantages. Car à la période de travail plus facile et plus producteur succédera une période de fatigue et de production moindre, le bénéfice sera nul.

(L'Industrie Laitière).

AUX ANNONCEURS

Si vous voulez que votre publicité produise son effet, vous devez la rendre assez attrayante pour qu'elle attire la vue, assez intéressante pour qu'elle fixe l'attention des lecteurs et assez forte pour créer chez eux le désir d'accepter votre proposition.

Si vous voulez pratiquer l'économie dans votre publicité, annoncez loyalement. Rappelez-vous que c'est gaspiller de l'argent que de payer des annonces auxquelles personne ne croira.

Quand vous choisissez un intermédiaire pour y annoncer votre commerce, il est bon de vous souvenir que vous ne pouvez pas plus vous vous procurer pour rien un espace d'annonce que vous ne pouvez acheter pour rien toute autre marchandise.

La publicité est considérée comme le principal facteur de l'établissement d'un commerce. Si vous ne le savez pas, il est grand temps que vous réfléchissiez à ce fait.

N'attendez jamais au dernier moment pour écrire une annonce, parce qu'alors vous l'écrivez à la hâte et vous pouvez omettre quelque chose ou faire une erreur de prix.

N'essayez pas d'imiter les grandes annonces des grandes maisons de commerce. Laissez vos annonces augmenter avec vos affaires et non pas vos affaires suivant votre espace d'annonces.

Rédigez des annonces simples et bien au point. N'essayez pas de faire de l'esprit ou de parler "slang"; cela ne réussit jamais.

Annoncez continuellement; plus votre nom restera longtemps sous les yeux du public, plus chaque dollar dépensé en publicité vous rapportera.

Il est peu sage de s'attendre à ce qu'une annonce de 50 cents rapporte pour cent dollars d'affaires. Si vous rentrez dans vos dépenses et faites un profit raisonnable, vous avez bien réussi.

C'est une pauvre politique de cesser la publicité pendant la saison morte, car la publicité est comme une chaîne; elle ne sert pas à grand'chose s'il y manque une maille.

L'homme qui espère que la clientèle viendra à lui sans qu'il fasse de publicité manque des qualités nécessaires à la bonne administration de son commerce. Si vous désirez faire des affaires, vous devez annoncer.

Soignez vos titres. Rappelez-vous que le titre d'une annonce est comme celui d'une histoire pour un livre. Il explique ce qui suit et attire ou détourne l'attention du lecteur.

La publicité est votre agent vendeur et devrait être traitée comme tel. Vous devez mettre dans votre annonce la même force et la même conviction qu'un vendeur de premier ordre emploie dans son langage.

Une publicité judicieuse est la clef de la réussite dans une campagne d'annonces. Si vous n'exercez pas de soin dans le choix de vos intermédiaires de publicité, vous jouez une parite perdue d'avance.

La publicité est aux affaires ce que la lumière du soleil est à la nature; son absence empêche la croissance de ce qui devrait se développer.

Ne mettez pas trop de choses dans vos annonces. Dites au public ce que vous avez à lui dire et arrêtez-vous là, car "la clarté est la clef de l'intérêt."

NOS PRIX COURANTS

Les prix indiqués le sont d'après les derniers renseignements fournis par les agents ou manufacturiers.

ABSINTHE			La cse		Beaune..		8.00 9.00		Selected Brut..		31.00 33.00	
Ed. Pernod (3)	..		14.50		"Club" ..		7.00 8.00		Selected Brut .. 1898...		32.00 34.00	
Gemp. Pernod (14)	..		13.50		Pommard..		9.00 10.00		Selected Brut .. 1895...		38.00 40.00	
Pernod Fils (12)	..		15.00		Nuits..		11.00 13.50		Extra Dry, paniers 1 doz. 1/2 B.		8.50	
AMERS					Chambertin...		16.00 17.00		Extra Dry, paniers 2 doz. 1/2 B.		17.00	
Amer Picon (12)	..		11.00		Clos de Vougeot.		20.00 21.00		Piper-Heidsieck (2)		qts. pts. splits	
L. C. F. C. (1)	..		La cse		J. Calvet & Cie (6)		qts. pts.		Sec ..		28.00 30.00 32.00	
Jamaica		pts. 5.50		Beaune..		1889.. 9.00 10.00		Brut ..		30.00 34.00 34.00	
Celery		pts. 5.50		Pommard..		1887.. 11.50 12.50		Cuvée 1900, très sec..		30.00 32.00 34.00	
Mixed Bitters (13)	..		8.50		Volnay..		1889.. 13.75 14.75		Escompte de commerce 10%.			
APERITIFS					Chambertin..		1887.. 18.00 19.00		Louis Roederer (1)		qts. pts.	
Bacchus (2)	..		La cse		F. Chauvenet (15)		qts. pts.		Grand Vin sec ..		28.00 30.00	
12 Bouteilles		10.00		Clos-de-Vougeot.		25.50 26.50		Vin Extra sec ..		28.00 30.00	
Dubonnet (1)	..		La cse		Chambertin..		18.50 19.50		Brut spécial Cuvée ..		30.00 32.00	
Litres		10.00		Romanée..		18.50 19.50		Ve Pommery, Fils & Cie (12)		qts. pts.	
Mixed Bitters (13)	..		8.50		Corton [Clos-du-Roi]..		15.50 16.50		Sec, ou Extra Sec..		28.00 30.00	
Tôt (14)	..		7.50		Nuits..		13.00 14.00		Brut [vin naturel]..		30.00 32.00	
BIERES					Volnay..		12.50 13.50		CLARETS			
Bass' (4)	..		qts. pts.		Pommard..		11.50 12.50		Barton & Guestier (4)		qts. pts.	
E. & J. Burke's Bottling..	..		2.65 1.65		Beaune..		10.00 11.00		Floirac ..		5.00 6.00	
Bass' (2)	..		qts. pts.		Moulin-à-Vent, Macon vieux				Medoc...		5.25 6.25	
Daukes' & Co.		2.40 1.55		Supérieur..		9.00 10.00		Margaux...		5.50 6.50	
Bass' (4)	..		qts. pts.		Beaujolais..		7.00 8.00		St-Julien...		6.00 7.00	
C. G. Hibbert's Bottling		2.65 1.65		Macon [Choix]..		6.50 7.50		Batailley..		9.50 10.50	
Bass' (3)	..		qts. pts.		A. Lalande & Cie (5)		qts. pts.		Pontet Canet...		11.00 12.00	
Read Bros. Dog's Head.		2.60 1.70		Macon..		4.40 5.40		Château Canet...		20.00 21.00	
Bass' (14)	..		qts. pts.		Beaujolais..		5.00 6.00		Château Leoville..		20.00 21.00	
Monkey Brand		2.60 1.70		Beaune..		6.00 7.00		Château Larose...		20.00 21.00	
Monkey Brand, Nips		\$1.15		Pommard..		6.60 7.60		Château Margaux..		24.00 25.00	
Bass' (6)	..		qts. pts.		C. Marey & Liger-Bélaire (4)		qts. pts.		Château Lafitte..		24.00 25.00	
Bull's Head		2.65 1.65		Beaujolais..		6.25 7.25		Bordeaux Claret Co. (14)		qts. pts.	
Bass & Co. (6)	..		In wood.		Macon..		6.50 7.50		Côtes ..		2.50 3.50	
Hhds		40.00		Beaune..		6.75 7.75		Bon Paysan ..		2.60 3.60	
Bbbs		28.25		Pommard..		8.50 9.50		Bon Bourgeois..		3.00 4.00	
India Pale, Klidderkins, 18 gals.	..		15.00		Nuits..		13.00 14.00		St-Julien...		3.50 4.50	
India Pale, Firkins, 9 gals.		8.00		Chambertin ..		16.50 17.50		Montferrand..		4.00 5.00	
No 1, Winter ale, Firkins, 9 gals.	..		10.00		Morin, Père & Fils (2)		qts. pts.		Château Brûlé ..		5.00 6.00	
John Jeffrey & Co. (7)	..		La doz		Macon, 1898 ..		5.00 6.00		St. Estèphe ..		6.00 7.00	
Castle Brand, Stone bottles	..		pts. 1.65		Beaune, 1898 ..		6.50 7.50		Pontet Canet ..		8.00 9.00	
Machen & Hudson (5)	..		qts. pts.		Pommard, 1898 ..		7.00 8.00		J. Calvet & Co. (6)		qts. pts.	
Marque "Beaver"		2.50 1.55		Nuits, 1878 ..		8.50 9.50		St-Vincent..		3.50 4.50	
Pabst (1)	..		Pints		Frédéric Mugnier (3)		qts. pts.		Medoc...		4.50 5.50	
Export, 10 doz.		12.75		Beaujolais..		6.00 7.00		Floirac...		5.00 6.00	
Blue Ribbon, 10 doz.		13.75		Macon ..		6.50 7.50		Margaux...		5.50 6.50	
Tennants (6)	..		2.50 1.65		Beaune ..		7.00 8.00		Château Lascombe (1)		qts. pts.	
BIGARREUX					Pommard ..		8.50 9.50		Margaux ..		2.25 3.00	
L. A. Price (1)	..		qts. pts.		Nuits ..		10.50 11.50		Faure Frère (3)		qts. pts.	
Bigarreaux au Marasquin		8.00 9.00		Chambertin ..		15.00 16.00		Bon Bourgeois ..		3.00 4.00	
Teysonneau (12)		CHAMPAGNES				Côtes ..		3.50 4.50	
Bigarreaux au Marasquin.		10.00 6.00		C. A. Cardinal (2)		qts. pts. splits		Bon-Ton ..		4.00 5.00	
BOURGOGNES BLANCS					Extra Dry ..		12.50 13.50 14.50		St-Emillion ..		4.50 5.50	
Bouchard, Père & Fils (12)	..		qts. pts.		Victor Clicquot (10)		qts. pts.		Ch. Dugay..		6.00 7.00	
Chablis..	..		8.00 9.00		Extra Dry & Brut ..		28.00 30.00		Floirac ..		4.50 5.50	
Chablis, 1889..	..		11.75		Fleur de Sillery ..		20.00 22.00		Medoc ..		5.00 6.00	
J. Calvet & Cie (6)	..		qts. pts.		Marechal, Comte d'Erlon.		13.00 15.00		Margaux ..		5.50 6.50	
Chablis		11.50 12.50		Duc de Montlouis (1)		qts. pts.		St-Julien ..		6.00 7.00	
F. Chauvenet (15)		Cuvée Réservee ..		10.00 11.50		Pontet Canet ..		9.00 10.00	
Montrachet [marq. Gulche]	..		20.00 10.00		Carte Noire ..		12.50 13.50		Château Gruaud Larose ..		12.00 13.00	
Chablis Supérieur...	..		7.25 8.25		Carte D'or ..		14.00 15.00		Côtes..		le gallon. 1.00	
C. Marey & Liger-Bélaire (4)	..		qts. pts.		Duc d'Origny (2)		qts. pts. splits		Galibert & Varon (10)		qts. pts.	
Chablis..	..		8.50 9.50		Cuvée réservée ..		17.00 18.00 19.00		Medoc ..		4.00 5.00	
Morin, Père & Fils (2)	..		qts. pts.		Louis Duvau (5)		13.50 15.00		St. Emilion ..		5.00 6.00	
Chablis. 1898		7.50 8.50		Gratien & Meyer (14)		qts. pts.		St. Estèphe ..		6.00 7.00	
Frédéric Mugnier (3)	..		qts. pts.		Caisses ou paniers ..		13.00 14.00		Paulliac ..		7.00 8.00	
Chablis..	..		8.00 9.00		Heidsieck & Co. (5)		..		St. Julien, Margaux ..		8.00 9.00	
BOURGOGNES MOUSSEUX					Dry Monopole ..		31.00 33.00		L. Gaudin & Cie (1)		qts. pts.	
Bouchard, Père & Fils (12)	..		qts. pts.		Lemay & Co. (15)		La cse		St-Julien ..		2.50 3.00	
Bourgogne Mousseux		14.00 15.50		Half Pints ..		4.00		St-Estèphe..		3.00 3.50	
Beaune..	..		16.00 17.00		Pints ..		8.00		Nathaniel Johnston & Fils (12)		qts. pts.	
Nuits..	..		18.00 19.00		Quarts ..		12.00		Ordinaire...		4.00 5.00	
Chambertin..	..		22.00 23.50		Edmond Massé & Fils (19)		qts. pts.		Château Chamfleuri...		4.00 5.00	
F. Chauvenet (15)	..		qts. pts.		Carte Noire ..		10.00		St-Loubes..		4.75 5.75	
"White Cap" (Ultra Sec).	..		22.00 24.00		Carte Blanche ..		14.00		"Club" ..		5.00 6.00	
"Pink Cap" (Vin des Dames)	..		22.00 24.00		Carte Or ..		20.00		Medoc..		5.50 6.50	
"Red Cap" (Extra Sec)..	..		21.00 23.00		Mcet & Chandon (7)		qts. pts.		Margaux..		5.75 6.75	
C. Marey & Liger-Bélaire (4)	..		qts. pts.		White Seal. 1900 ..		28.00 30.00		St-Julien..		6.00 7.00	
Nuits — rouge..	..		17.00 18.50		Brut Imperial ..		31.00 33.00		St-Estephe...		7.00 8.00	
Morin, Père & Fils (2)	..		qts. pts.		Brut Impérial, 1898 ..		38.50		Château Dauzac..		9.50 10.50	
Sec-Mousseux		12.50 13.50		Brut Impérial, cuvée, 1893.		42.50		Pontet Canet..		11.00 12.00	
BOURGOGNES ROUGES					G. H. Mumm & Co. (6)		qts. pts.		Margaux Supérieur..		11.00 12.00	
Bouchard, Père & Fils (12)	..		qts. pts.		Extra Dry..		28.00 30.00					
Macon..	..		6.50 7.50									
Beaujolais..	..		8.00 9.00									

Château Beaucallou..	15.00	16.00
Château Leoville ..	19.00	20.00
Château Larose ..	19.00	20.00
Château Margaux..	21.00	22.00
Château Lafitte..	22.00	23.00
A. Lalande & Cie. (5)	qts.	pts.
1893 Medoc..	4.40	5.40
1890 Floirac..	4.40	5.40
1889 St-Julien..	4.80	5.80
1893 St-Emillon..	5.20	6.20
1890 St-Estephe..	5.20	6.20
1889 Château Pontet Canet..	6.80	7.80
1889 Château Leoville..	11.00	12.00
1889 Château Lafitte..	14.00	15.00

Léon Pinaud (4)	qts.	pts.
St-Julien ..	2.50	3.50
G. Pradel et Cie. Medoc (2)..	2.75	3.25
P Vernot. St-Julien (2) ..	2.75	3.25
Vigneau & Cambours (2)	qts.	pts.
Château Berges ..	3.50	4.00
St-Estèphe ..	4.50	5.50
St-Julien ..	5.00	6.00
Pontet Canet ..	7.50	8.50
Château Maucamps ..	10.00	12.00
Mouton Rotschilds ..	17.00	18.00

COCKTAILS

Cook & Bernheimer Co. (14)	La cse
Manhattan, Martini, Tom Gin,	
Vermouth, Gin, Whiskey, Ame-	
rican..	9.50
G. F. Heublein Bros. "Club" (5)	
Manhattan, Martini, Whiskey,	
Vermouth, Old Tom, ou assortis.	12.75
Maison Fournier-Fournier, Ltée (13)	
	La cse
Red Line Cocktails ..	8.50

COGNACS

Bisquit, Dubouché & Cie (5)	La cse
★ ..	qt. 9.50
10 years old..	qt. 12.25
Old Liqueur. .. 20 years old, qt.	16.00
V. V. S. O. P. 55 years old, qt.	45.00
Au gallon..	4.10 à 10.00
J. Borianne (3)	La cse
X X X ..	7.50
Au gallon..	3.75 @ 4.75
Jos. Brémon & Co. (14)	La cse
★★★ ..	quarts 5.50
★★★ ..	flasks 6.50
★★★ ..	½ flasks 7.50
Boulestin & Cie (1)	1 cse 5 cses
★★★ ..	qts. 10.50 10.25
★ ..	qts. 12.00 11.75
★ Fluted ..	qts. 12.00 11.75
★ ..	pts. 13.00 12.75
★ ..	24 flasks 13.00 12.75
★★★ ..	qts. 15.00 14.75
V. S. O. P. ..	qts. 20.00 19.50
V. V. S. O. P. ..	qts. 28.00 27.50
1846 ..	qts. 45.00

Boutelleau, Fils (14)	La cse
V. S. O. P. 1858 ..	qt. 18.00
Doctor's Special..	qt. 11.00
V. O. 1875 ..	qt. 13.50
V. V. S. O. P. 1820 ..	qt. 30.00
Carlat & Co. (14)	La cse
Quarts ..	6.50
Pints ..	7.50
Jules Coadon & Co. (6)	La cse
12 quarts..	8.00
24 flasks ..	9.90
Au gallon ..	3.90 @ 4.50
Cognac Distillers Association (14)	La cse
★★★ ..	vieux.. 9.00
V. O. ..	12 ans. 12.00
V. S. O. P. ..	20 ans. 15.00
X. X. O. ..	1858.. 23.00
	au gal
3 grapes ..	vieux 3.75 à 4.00

V. O. ..	3.95 à 4.15
Comandon & Co. (6)	La cse
Special ..	9.50
Reserve extra ..	10.50
Réserve 1878 ..	12.50
★★ et X. O. ..	15.00
V. S. O. P. ..	16.50
Au gallon ..	4.50 7.50

Chs Couturier & Cie (2)	La cse
★★★ ..	7.50
Aussi pts, 1-2 pts, Imp. Flasks, Flasks,	
et 1-2 Flasks à avance ordinaire.	

	Au gal.
Quarts, Casks, etc. ..	3.80 à 4.00
D'Angely (3)	La cse
XXX..	6.50

Dervos & Cie (1)	1 se 5 cses
Quarts..	8.00 7.75
Pints....	9.00 8.75
24 flasks n. c. ..	9.00 8.75

Gaston Dugas & Cie (19)	La cse
Etiquette Blanche ..	8.50
Etiquette Bleu ..	9.00
Naturel ..	10.00
20 ans ..	13.00

Gaston Dugas & Cie (19)	1e Gal.
1 grappe ..	3.65
2 grappes ..	3.75
3 grappes ..	3.85

M. Durand & Cie (1)	La cse
★★★ ..	Qts. 6.50
★★★ ..	Pts. 6.50
★★★ ..	¼ B. 7.00
16 flasks ..	1.50
24 flasks n. c. ..	6.00
32 flasks ..	6.75
48 1-2 flasks n. c. ..	7.00

Evariste Dupont & Cie (13)	La cse
Cognac Spécial ..	12.50

Lucien Foucauld & Cie (10)	La cse
1 Etoile, 12 Bout. ..	9.50
3 Etoiles. 12 Bout. ..	12.50
"Crown Liqueur" ..	14.00
V. O., 15 ans d'âge ..	16.50
Medico Tonic ..	18.00
V. S. O., 20 ans d'âge ..	20.00
V. S. O. P., 25 ans d'âge ..	24.00
V. V. S. O. P., 30 ans d'âge ..	28.00
1847 ..	45.00

P. Frapin & Cie (3)	La cse
★ ..	qt. 9.50
Medical..	qt. 10.50
20 years old. ..	qt. 13.00
25 years old. ..	qt. 16.00
30 years old. ..	qt. 19.00
Au gallon..	4.00 @ 7.00

Fromy & Rogee (6)	La cse
Medical Reserve ..	10.00
Medical Reserve V.O. ..	12.50

Gonzalez, Staub & Cie (1)	La cse
Quarts ..	9.00
Pints ..	10.00
24 Flasks ..	10.00
48 Flasks ..	10.00
1 Etoile ..	Qts. 11.50
3 Etoiles ..	Qts. 14.00
V. S. O. ..	Qts. 16.50
V. S. O. P. ..	Qts. 18.25

Jas. Hennessy & Co. (9)	qts. pts.
★ ..	13.00 14.00
★★★ ..	16.00
V. O.	17.25
S. O.	25.00
X. O.	35.00
X. S. O.	45.00
Extra....	60.00

Jimenez & Lamothe (14)	La cse
★★★ ..	qt. 11.00
V. S. O. P. ..	qt. 15.00
1890 Muscatel ..	qt. 16.00
1865 Liqueur ..	qt. 18.00
Au gallon..	4.25 à 4.50
G. Lafon & Cie (13)	La cse
Cognac ..	8.50

Cognac ★ ..	9.00
Cognac ★★ ..	10.00
Cognac ★★★ ..	12.00
Cognac 15 ans ..	18.00
Cognac No 1, 24 Flasks ..	7.50
Cognac No 1, 32 Flasks ..	8.00
Cognac No 1, 48 Flasks ..	8.50
	Au Gall.

Cognac (Proof) 3 ans ..	3.50
Cognac (Proof) 4 ans ..	4.00
Cognac (Proof) 8 ans ..	6.00
Cognac (Proof) 10 ans ..	6.50

Lagrange & Co. (14)	La cse
V. O. ..	qts. 7.00
V. O. ..	flasks 8.00
V. O. ..	½ flasks 9.00

F. Marion & Cie (2)	La cse
★★★ ..	Qts. 6.00
Aussi pints, 1-2 pts, Imp. Flasks,	
Flasks, 1-2 Flasks à avance ordinaire.	

	Au gal.
Quarts, Casks, etc. ..	3.40 à 3.75
Martell & Co. (4)	La cse
Une Etoile..	qt. 12.75
3 Etoiles..	qt. 16.00
V. O.	qt. 17.25
V. S. O. P.	qt. 18.75
V. V. S. O. P.	qt. 38.00

Jacques Nicot & Cie (10)	La cse
1 Etoile. 12 Bout. ..	9.00
2 Etoiles. 12 Bout. ..	10.00
3 Etoiles. 12 Bout. ..	11.50
V. O. 12 Bout. ..	12.00
V. S. O. 12 Bout. ..	13.00
V. S. O. P. 12 Bout. ..	14.00
Réserve 1870. 12 Bout. ..	16.00
Réserve 1865. 12 Bout. ..	17.00
Réserve 1858. 12 Bout. ..	18.00
Pour ordres d'importations d'au moins	
30 caisses, s'adresser aux agents.	

Otard, Dupuy & Cie (15)	La cse
Spécial..	qts. 9.50
Une étoile..	qts. 12.00
Deux étoiles..	qts. 14.00
Trois étoiles..	qts. 16.00
V. S. O. P.	qts. 17.50
Au gallon depuis ..	5.00

Parville et Cie (2)	La cse
★★★ ..	12s. qts. 5.00
★★★ Flasks ..	6.00
★★★ 1-2 Flasks ..	7.00

V. Pinot & Cie (1)	La cse
★★★ ..	qts. 6.25
★★★ ..	pts. 7.25
★★★ ..	¼ botl. 7.75
V. O.	qts. 7.25
V. O.	pts. 8.25
16 flasks ..	7.25
24 flasks n. c. ..	7.25
32 flasks ..	7.50
48 1-2 flasks n. c. ..	7.75

C. Pluchon & Cie (1)	1 cse 5 cses
Quarts ..	7.25 7.00

E. Puet (3)	La cse
★ ..	qts. 9.50
Au gallon..	4.00 @ 7.00

Quantin & Co. (6)	La cse
★★★ ..	qts. 9.50
Au gallon ..	4.25 @ 5.50

Régnier & Cie (14)	La cse
★★★ ..	qts. 5.50
★★★ ..	Flasks 6.50
★★★ ..	½ Flasks 7.50

J. Rémy (3)	La cse
Quarts....	6.50
Flasks ..	7.50
1-2 flasks ..	8.50

Renault & Cie (12)	La cse
★ ..	qts. 10.00
V. O.	qts. 12.00
3 étoiles S. V. O.	qts. 15.00
V. S. O. P.	qts. 21.00
Club..	qts. 18.00
50 Years Old..	qts. 40.00
Au gallon..	4.00 @ 10.00

P. H. Richard (2)	La cse
S. O. qts.	22.50
20 ans flutes	17.50
V. S. O. P. qts.	12.25
V. S. O. P. pts.	13.25
V. S. O. P. 1-2 pts.	14.25
V. S. O. qts.	10.50
V. O. qts.	9.00
V. O.	10.09
V. O. 1-2 pts.	11.09
V. O. Flasks.	10.90
Pts, flasks, 1-2 flasks à avance ordinaire.	
Richard	3.40 à 6.00
John Robertson & Sons, Ltd. (7)	La cse
Denis Mounie et Cie	11.50
Clouret & Co.	10.50
Jules Robin & Cie. (4)	La cse
Quarts.	9.50
24 Flasks.	10.00
Sazerac de Forge & Fils (9)	La cse
Quarts.	9.50
Flasks.	10.25
Au gallon.	4.25

EAUX

Apenta Hungarian, Aparient (5)	La cse
25 Quarts	6.25
50 Pints	9.50
Sparkling Splits	5.50
Apollinaris (5)	La cse
50 Quarts.	7.50
100 Pints.	10.50
100 Splits.	8.50
S. Birch & Co. (14)	La cse
Ginger Ale Bombays	1.35
Ginger Ale Splits	0.90
Soda Bombays	1.25
Soda Splits	0.90
Cantrell & Cochrane (4)	La doz
Belfast Ginger Ale.	1.40
Club Soda.	1.40
Seltzer.	1.40
Potass Water.	1.40
Dry Imperial Ginger Ale	1.50
Hiawatha (2)	La cse
Naturelle, 1-2 gals. 12s	4.75
Naturelle, 1-4 gals. 50s	7.50
Gazeuse qts. 50s	7.50
Gazeuse pts. 100s	10.50
Gazeuse splits 100s	8.50
Libertyville Crystal Spring (1)	La cse
Quarts, 50 Bout.	6.00
Pints, 100 Bout.	8.00
Splits, 100 Bout.	7.00
Schweppe's, de Londres (12)	La doz.
Soda Water Co. Cylindres, pour 2. . .	1.35
Soda Water, Bombays. . . pour 3. .	1.50
Soda Water, Splits. . . . pour 1. .	1.10
Dry Ginger Ale.	1.35
Seltzer.	1.40
Potass Water.	1.40
St-Galmier (3)	La cse
Source Badoit.	6.00
Vichy (2)	La cse
La Capitale, 50 B.	7.50
La Sanitas, 50 B.	8.00
La Sanitas, 100 B.	9.50
La Sanitas, 100 B. splits	7.50
Vichy (3)	La cse
Célestins, Grande Grille, Hôpital, Hauterive.	10.00
Vichy St-Yorre (14)	La cse
Source St-George.	8.00
Bassin de Vichy (1)	La cse
Source St-Louis	8.90
EXTRAITS DE VIANDE	
Boeuf Fluide (2)	La cse
Vita Fluid Beef, 1 oz., cse 2 doz. .	3.20
Vita Fluid Beef, 2 oz., cse 1 doz. .	3.90
Vita Fluid Beef, 4 oz., cse 1 doz. .	4.50
Vita Fluid Beef, 20 oz., cse ½ doz. .	4.75
Vita Fluid Beef, 20 oz., cse 1 doz. .	9.00

GINS

Van Baarle & Zoon (7)	La cse
Drawbridge	6.25
Blankenheym & Nolet (14)	La cse
Marque 'Clef', C'ses Rouges . . .	10.50
Marque 'Clef', C'ses Vertes . . .	5.00
Marque 'Clef', C'ses Violettes . .	5.00
En cruchons	10.00
Au gallon de 3.00 à 3.25	
John de Kuyper & Son (4)	La cse
Caisses Rouges 15s.	11.75
Caisses Vertes. 12s.	6.25
Caisses Violettes. 24c.	5.50
Au gallon	3.15 à 3.30
P. Hoppe, "Night Cap" (1)	La cse
Rouges.	10.65
Jaunes.	11.00
Vertes	6.25
Bleues.	6.00
Violettes.	2.50
Au gallon.	3.05 3.25
P. Hoppe, "Imperial" (1)	La cse
Rouges.	10.50
Vertes	6.00
Violettes	2.45
Melchers, de Berthierville (3)	La cse
Croix Rouge. Caisses Rouges. . .	11.25
Croix Rouge. Caisses Vertes. . .	5.85
Croix Rouge. Caisses Violettes. .	5.00
J. J. Melchers (3)	La cse
Honey Suckle, Cruch verre . . .	9.00
Honey Suckle, Cruch pierre . . .	9.00
Netherland's Steam Disty. Co. (1)	La cse
Kiderlen's "Croix d'honneur". . .	
Caisses Rouges.	11.00
Caisses Vertes.	5.25
Caisses Violettes.	4.90
Cruchons verre—12s 3 gals. . .	11.75
Cruchons verre—24s 3 gals. . .	12.75
Cruchons verre—12s 5 gals. . .	17.50
A. C. A. Nolet, Schiedam (5)	La cse
Caisses Rouges.	10.75
Caisses Vertes.	5.75
"The Real" Dry Gin	7.10
Old John (2)	La cse
Caisses Rouges 15s	9.75
Caisses Vertes 12s	5.25
Caisses Pony 24s	4.50
Pollen & Zoon (2)	La cse
Cruchons, Verre, 1-8 g. 24s	11.00
Cruchons, Verre, 14-g. 12s	9.50
Cruchons, Verre, 1-2g. 12s	16.00

HOCKS

Frederick Krote (14)	qts.	pts.
Sparkling White	16.00	17.00
Sparkling Red	18.00	19.00

LAGERS

F. Jacobs & Co. (2)	qts.	pts.
Pilsner German	2.50	1.60
John Jeffrey & Co. (7)	qts.	pts.
Castle Brand		1.35
Miller Brewing Co. (2)	Le Bri.	
Marque "High Life", 10 doz. . .	12.50	
Marque "Buffet", 10 doz. . .	12.90	
Malt Extract, 8 doz.	15.60	

LIQUEURS FRANCAISES

Bénédictine (12)	qts.	pts.
12 litres.	20.00	21.00
Blankenheym & Nolet (14)	qts.	pts.
Anisette	12.00	
Curacao	11.00	
Kirsch, forêt noire	12.00	
Liqueur Hannapier	18.00	19.00
Petite Chartreuse Jaune	18.00	19.00
Elixir de Spa	15.00	16.00
Briand & Jaquet (1)	La cse	
Cherry Whiskey	7.50	
Blackberry Brandy	7.50	
Apricot Brandy	10.00	
Peach Brandy	10.00	
Strawberry Brandy	10.00	
Sirop de Gomme	7.00	
Kummel	9.00	

Anisette	9.00	
Cherry Brandy	7.50	
Crème de Menthe Verte	9.00	
Crème de Menthe Blanche	9.90	
Crème de Cassis	9.00	
Curacao Orange	9.00	
Sirop de Grenadine	7.00	
Maraschino	9.00	
Marie Brizard & Roger (12)	La cse	
Anisette.	13.50	
Curacao, Orange ou Blanc. . . .	12.50	
Marasquin.	13.00	
Kummel, Superfin.	12.00	
Kummel Crystallisé.	12.50	
Green Peppermint.	13.00	
Crème de Menthe, Blanche. . . .	13.00	
Cherry Cordial	12.50	
Cherry Brandy	12.50	
Blackberry Brandy	12.50	
Kirsch.	11.00	
Bitter Triple.	12.00	
Liqueurs assorties.	13.00	
Crème de Menthe Verte.	13.00	
Crème de Moka.	13.00	
Crème de Cassis	13.00	
Crème de Noyau	13.00	
Eau-de-vie de Dantzik.	13.00	
Orange Bitters.	9.50	
Punch au Kirsh.	11.00	
Peach Brandy	16.00	
Chartreuse St-Denis (2)	qts.	pts.
Verte	10.50	11.50
Jaune	10.50	11.50
Delizy & Dolstan (3)	qts.	pts.
Curacao	12.00	
Marasquin	12.00	
Kummel	12.00	
Liqueur jaune	15.00	16.00
Liqueur verte	16.00	17.00
Alex Droz & Cie (12)	qts.	pts.
Crème Cacao-Chouva.	16.00	17.00
Nelson Dupoy (14)	qts.	pts.
Maraschino	13.00	
Grenadine.	8.50	
Frémy Fils (12)	qts.	pts.
Cherry Whiskey, [Chesky]	16.00	17.00
Orange Whiskey.	14.00	
P. Garnier, Enghien (2)	qts.	pts.
Liqueurs d'Or	19.00	20.00
Marasquin	11.00	13.50
Blidah. Liq. de Mandarine	19.00	
Crème de Menthe verte	12.50	
Crème de Menthe blanche.	12.50	
Abricotine	19.00	
Pousse Café	12.50	
Monastine	20.00	22.00
Curacao Rouge Sec	12.50	
Curacao blanc très sec.	15.00	
Fine Orange Crucheons	25.00	30.00
Fine Anis Crucheons	25.00	30.00
Liqueurs Assorties, cse 48		
¾ bouteilles	21.00	
Peter Heering (15)	La cse	
Cherry Brandy	13.00	
Jules Lamothe (14)	qts.	pts.
Cherry Whiskey	9.00	
F. Lemonde & Cie (13)	Lacse	
Blackberry Brandy	7.50	
Cherry Brandy	7.50	
Cherry Whiskey	7.50	
Crème de Menthe A.	8.00	
Crème de Menthe O. A.	7.00	
Crème de Citron	5.00	
Grenadine (Litre)	6.50	
Grenadine (Bout. Fantaisie) . . .	6.00	
Grenadine (Bout. Sauternes) . . .	5.25	
Crème de Cacao	10.00	
Crème de Vanille	10.00	
Crème de Noyau	10.00	
Fine Prunelle A.	10.00	
Fine Prunelle A. A.	10.00	
Anisette	10.00	
Liq. Cathédrale (Chartreuse) . . .	10.00	
Curacao (Cruchon 1 litre)	12.00	
Curacao (Cruchon 1-2 litre) . . .	13.00	

Curacao (Bout. Qrt.)	9.00
Crème de Cassis	10.00
Pas pour rire	10.00
N'importe quoi, fantaisie	9.00
N'importe quoi	8.50

Levert & Schudel (14)	qts.	pts.
Marque "Pélican"		

Anisette	12.00
Crème de Menthe	12.00
Curacao	12.00
Kummel	12.50
Maraschino	13.00

Melrose Drover Ltd (3)	La cse
Cherry Whiskey	11.00

Frédéric Mugnier (3)	qts.	pts.
Crème de Menthe Verte....	11.00	

Cherry Brandy	11.00
Cacao l'Hara à la Vanille	12.50

Kirsch ***	11.00
Prunelle de Bourgogne	12.50

Crème de Framboises	12.25
Fine Bourgogne, 12 lit.	20.00

Crème de Cassis	11.00
Fine Bernard	15.00

Grenadine	8.50
Anisette	11.00

Kumel.. .. .	12.00	
J. Sorin & Co. (14)	qts.	pts.

Cherry Whiskey	15.00	
P. Thorne & Sons	(14)	qts.	pts.

Apricot Brandy24.00
Tournel & Fleury	(2)	qts.	pts.

Anisette	8.00
Cherry Brandy	8.00

Cherry Whiskey	8.00
Crème de Menthe	8.00

Crème de Cacao	8.00
Crème de Cassis	8.00

Curacao	8.00
Kirsch	8.00

Kummel	8.00
Sirop Grenadine	6.00

Gabriel Viard, Troyes (10)	12	24/2
	litres	litres

Chartreuse jaune	22.00	24.00
Chartreuse verte	24.00	26.00

Pur Abricot [the genuine]	28.00	30.00
Marasquin, bout. d'origine	22.00	24.00

Viardictine de l'Abbaye St.		
Urbain	20.00	22.00

Curacao, triple sec	20.00	22.00
Peppermint [Menthe vertel]	20.00	22.00

Cassis Imperator	20.00	22.00
Crème de Cacao, Scho...		

à la vanille	20.00	22.00
Crème de Moka	20.00	22.00

Anisette Extra fine, Cru-		
chons ou flacons	20.00	22.00

Curacao quadruple sec	22.00	24.00
Pour ordres d'importation, 25 caisses		

minimum, s'adresser aux agents.		
Wilson (14)	qts.	pts.

Blackberry Brandy	9.00
Hungarian Blackberry Brandy	7.00

Wallace Cherry Brandy..	9.00
MADERE	

Blandy Bros. (2)	qts.	pts.
Very Superior	8.50	9.50

Special Selected	10.50	11.50
London Particular	13.00	

Cossart, Gordon & Co. (5)		
Au gallon	2.50 à 9.00	

Rutherford & Browne (15)		
Au gallon	de 2.50 @ 10.00	

MALAGA		
Blandy Bros. (2)	La cse	

Etiquette Bleu—pâte-doux	7.50
Etiquette Blanc—pâte	10.00

MOSELLE		
Deinhard & Co. (4)	qts.	pts.

Brauenberger	9.00	10.00
Piesporter	10.00	11.00

Berncasteler Doctor	15.00	16.00
Crown Sparkling	18.50	20.00

Nonpareil Sparkling	24.50	26.00
Kock, Lauteren & Co. (12)	qts.	pts.

Zeltinger	9.00	10.00
-----------	------	-------

Brauenberg	12.00	13.00
Pisport	13.50	14.50

Scharzberg — 1895..	18.00	
Sparkling Moselle	20.00	21.50

Frédéric Krote (14)	qts.	pts.
Sparkling	15.00	16.00

Johann Schlitz (3)	qts.	pts.
Winneger	6.00	7.00

Braunberger	8.50	9.50
Sparkling	17.00	18.00

Hocheimer	17.00	18.00
Cabinet	23.00	25.00

P. J. Valckenberg, Ltd. (6)	qts.	pts.
Piesporter	8.50	9.50

Zeltinger	9.00	10.00
Braunberger	15.00	16.00

Berncastler Doctor	16.50	17.50
OLD TOM & DRY GINS		

Boords (9)	La cse	
Old Tom	7.25	

London Dry	7.25	
Booth (4)	La cse	

London Dry	8.00	
Old Tom	8.00	

Burnett (15)	La cse	
London Dry	7.50	

Old Tom	7.50	
Club (3)	La cse	

Old Tom	6.50	
Old Tom au gallon	3.00	

Cold & Co. (1)	La cse	
Sloe Gin	10.00	

Marque Beaver	5.75	
Marque Beaver	6.75	

London Dry	6.00	
London Dry	7.00	

Colonial (3)	La cse	
London Dry	6.50	

Gordon (12)	La cse	
London Dry	7.50	

Old Tom	7.50	
Sloe Gin	9.25	

Hill's & Underwood (6)	La cse	
London Dry	7.50	

Old Tom	7.50	
Imperial Wine Co. (6)	La cse	

London Dry	6.50	
Old Tom	6.50	

F. Lemonde & Cie (13)	La cse	
Sloe Gin	10.00	

Sloe Gin	8.50	
J. & W. Nicholson & Co. (10)	La cse	

Old Tom	8.25	
London Dry	8.00	

Sloe	12.50	
A. C. A. Nolet (5)	La cse	

"The Real" Dry Gin	7.10	
G. Pims & Co. (2)	La cse	

Quarts	7.50	
John Robertson & Son, Ltd. (7)	La cse	

Old Tom	8.00	
London Dry	8.00	

Sloe	11.00	
Thorne (14)	La cse	

Old Tom	8.00	
London Dry	8.00	

Au gallon	3.50	
Wilson (14)	La cse	

Royal Crown Old Tom	6.50	
Au gallon	2.00 @ 3.00	

OPORTO		
Blandy Bros. (2)	La cse	

Invalid's Special	12.00	
Good Fruity	7.50	

J. W. Burmester (14)	La cse	
Royal	5.00	

Crusado	6.00	
Rich Douro	9.00	

Toreador	12.00	
Pinhao	18.00	

Emperor	21.00	
White Port	12.00	

Old Crusted	12.00	
Royal Blue Label	18.00	

Au gall.		
Diamond T.	2.50 à 2.60	

Two Grapes	2.75 à 2.85	
------------	-------------	--

Three Grapes	3.00 à 3.10
Four Diamonds	3.35 à 3.50

Four Grapes	3.60 à 3.75
Three Crowns	4.60 à 4.75

J. M. Caselles y Tarrats (3)		
Au gallon	1.00 à 1.50	

Cockburn, Smithes & Co. (4)		
Tawny	La cse.	16.00

Au gallon	2.75 @ 7.00	
Croft & Co. (6)		

Au gallon	2.40 @ 7.50	
A la caisse	7.00 @ 24.00	

De laforce, Sons & Co. (15)	La cse	
Antique	3.00	

Trocadero	9.00	
Royal Palace	16.50	

Au gallon	2.50 à 15.00	
Feuerheerd Bros. & Co. (7)	La cse	

Pioneer	13.00	
Commendador	17.00	

Au gallon	\$2.75 à \$ 9.00	
Garcia Hijos (2)	8.50	

Gulmaraens & Co. (6)		
Invalid's Reserve	La cse.	7.50

Au gallon	2.25 @ 5.50	
Hunt, Roope, Teage & Co. (9)		

Au gallon	2.00 @ 5.50	
Oliva Morez y Ca. (3)	La cse	

Old Tawny	5.50	
MacKenzie & Co. Ltd. (12)		

Au gallon	2.50 @ 10.00	
A. Rizat et Cie (2)	2.50	

Robertson Bros. & Co. (3)	La cse	
Medal Port No 1	16.00	

Medal Port No 2	13.00	
Favorita Oporto	8.00	

Au gallon	1.50 @ 6.50	
Sandeman & Co. (12)	La cse	

Superior Old	12.00	
"Club"	18.00	

"1890"	30.00	
Au gallon	2.50 @ 15.00	

T. G. Sandeman & Sons (5)		
Au gallon	2.75 @ 9.00	

Manual Tosta (2)	La cse	6.50
Wiese & Krohn (10)		

Tinto Novo	gallon	1.50
Caisse 12 qts.	5.50	

Tinto Novo No 1	gallon	2.15
Ligittiro No 1	gallon	3.50

Caisse 12 qts.	7.50	
Particulier	gallon	3.50

Invalid Port	cse 12 qts.	10.00
T. Ventura & Co. (2)	4.50	

Verdi & Cie (2)	3.50	
E. Yzaguirre (5)	Le Gal.	

Three Grapes	1.50	
PORTER ANGLAIS		

Guinness (3)	qts.	pts.
Read Bros. "Dog Head"	2.60	1.65

Guinness' (14)	qts.	pts.
Monkey Brand	2.50	1.50

Monkey Brand Nips	1.10	
Guinness' (4)	qts.	pts.

E. & J. Burke, bottling	2.60	1.65
Guinness' (2)	qts.	pts.

Daukes & Co.	2.50	1.55
John Jeffrey & Co. (7)	pts.	

Castle Brand, Stone bottles	1.65	
W. E. Johnson & Co. (13)	qts.	pts.

Marque Compass	2.55	1.65
Machen & Co. (6)		

Marque Pelican	2.50	1.60
Machen & Hudson (5)		

Marque "Beaver"	2.50	1.50
RHUMS		

Boivin, Wilson & Cie (3)	qts.	pts.
Black Joe	8.00	9.00

No 7	7.00	8.00
Marie Brizard & Roger (12)	qts.	pts.

Ste-Croix	12.00	
P. S. Clément	11.00	

Jamaïque au gallon	5.00	
E. & J. Burke (4)	qts.	pts.

Dandicolle & Gaudin (1)	qts.	pts.
Lion	9.00	10.99
Sambo	7.50	8.25
Tiger	8.00	9.50
Tone & Topsey	7.50	8.50
Evariste Dupont (13)	La cse	
Rhum St-Jacques	11.00	
Galibert & Varon (10)	qts.	pts.
Kalopa Habitation	10.50	12.50
Vieux Rhum	12.00	14.00
Carmencita (Jamaica)	13.00	15.00
Edward Hobson Jamaica (13)	La cse	
Rhum (Red Seal) Litre	13.00	
Rhum (Red Seal) Flsks	11.00	
H. G. Kewney & Co. (5)	qts.	pts.
Old London Dock—1 Etoile	7.75	
Old London Dock—3 Etoiles	8.75	
Mendoza & Cie (2)	5.00	
Navy Reserve (6)	qts.	pts.
Jamaica	9.00	
John Robertson & Son, Ltd. (7)	La cse	
Jamaica Rum	10.50	
Rhum au gallon, proof	4.10	
Rhum au gallon, 33 over proof	5.50	
J. B. Sherriff & Co. (9)		
Marque "Bell"	9.00	
Marque "Bell", 36 o. p. au gallon	5.00	
Marque "Blue Star", 36 o. p. au gallon	4.75	
St-Jean (2) 12 h.	12.50	
Thorne (14)	qts.	pts.
Marque "Lion"	10.00	
Liquid Sunshine	9.50	10.50
J. W. Turner & Cie (2)	La cse	
Quarts	7.00	
Pints	8.00	
½ Pints	9.00	

SAUTERNES

Barton & Guestier (4)	qts.	pts.
Haut Sauternes	12.50	13.50
Graves	6.00	7.00
Barsac	8.75	9.75
Château Yquem	24.00	25.00
J. Calvet & Cie (6)	qts.	pts.
Graves	5.25	6.25
Sauternes	5.50	6.50
Haut Sauternes	11.50	12.50
J. Dutrénet et Cie	qts.	pts.
Graves	4.00	5.00
Sauternes	5.00	6.00
Haut Sauternes	7.00	8.00
Château Yquem	18.00	19.00
Faure Frères (3)	qts.	pts.
Sauterne	4.00	5.00
Sauterne	5.00	6.00
Haut Sauterne	8.00	9.00
Château Barsac	6.50	7.50
Château Yquem	15.00	16.00
Galibert & Varon (10)	qts.	pts.
Graves	4.00	5.00
Barsac	7.00	8.00
Haut Sauternes	8.00	9.00
Château Yquem	18.00	19.00
L. Gaudin & Cie (1)	qts.	pts.
Ordinaire	5.00	6.00
Haut Sauternes	8.00	9.00
Nathaniel Johnston & Fils (12)	qts.	pts.
Barsac	6.00	7.00
Sauternes	6.00	7.00
Graves	6.00	7.00
Haut Sauternes	11.50	12.50
Château Yquem	20.00	21.00
A. Lalande & Cie (5)	qts.	pts.
1890 Graves	4.80	5.80
1888 Barsac	5.20	6.20
Lecompte & Morel (2)	2.75	3.25
Vigneau & Cambours (2)	qts.	pts.
Sauternes	3.50	4.50
Graves	4.00	5.00
Barsac	4.50	5.50
Haut Sauternes	5.00	6.00
Château Yquem	18.00	19.00
Gustave Vigneron (1)	3.00	4.00

SHERRIES

J. M. Caselais y Tarrats (3)		
Au gallon	1.00	à 1.50

Richard Davies (9)		
Au gallon	1.50	@ 5.00
Diez Hermanos (2)	La cse	
Cordon Azul	18.00	
Cordon Rojo	14.00	
Favonto	12.50	
Cordon Verde	10.00	
Pedro Domacq (5) au gallon	1.25	@ 5.00
Feuerheerd Bros. & Co. (7)	La cse	
Emperador	16.00	
Corona	12.00	
D. Goni Feuerheerd (7)	La cse	
Emperador	17.00	
Corona	13.50	
Au gallon	3.00	à 9.00
Manuel Gamboa Ramirez (6)		
Au gallon	1.25	@ 4.50
A la caisse	4.50	@ 12.00
Jose Gomez (2)	La cse	8.50
Gonzalez & Byass (14)	La cse	
Cristina Dry	10.00	
Idolo Seco	12.00	
Pendon	2.00	
Claro	2.50	
Giralda	3.00	
Old Brown	3.25	
Fino	3.75	
Amontillado	4.00	
Vino de Pasto	4.00	
Oloroso	4.25	
Las Torres	4.50	
Victorioso	5.50	
Jubilee	6.00	
P. Juanito & Co. (2)	La cse	6.50
M. Misa (4) au gallon	1.50	@ 6.00
Oliva Morez y Ca. (3)	La cse	
Golden Sherry	5.50	
Mackenzie & Co. Ltd. (12)		
Au gallon	1.50	@ 10.00
Robertson Bros. & Co. (3)	La cse	
Amontillado	16.00	
Manzanilla	13.00	
Olorozo	8.00	
Au gallon	1.75	@ 7.50
Sanchez Hermanos (2)	La cse	4.50
Sanderman Buck & Co. (Julian Pémartin) (12)	La cse	
Pale Dry	12.00	
Montilla Fino, very dry	12.00	
"Club"	18.00	
Selected Old	36.00	
"Jubilee"	50.00	
Au gallon	1.50	@ 10.00
A. R. Valdespino & Co. (6)		
Au gallon	1.25	@ 6.50
A la caisse	5.00	@ 15.00
Verdi & Cie (2)	3.50	
B. Vergara (9)		
Au gallon	1.50	@ 4.50
SPARKLING SAUMUR		
Ackerman-Laurance (15)	qts.	pts.
"Dry-Royal"	15.75	16.75
½ pts. paniers 1 doz : pa-		
quets de 4 paniers	18.00	
TARRAGONES		
Dérchez M. (4) au gallon	1.00	à 3.00
VERMOUTH	La cse	
Cazalis & Pratt (2)	La cse	
Soleil	6.25	
Do'llin & Cie (2)	qts.	pts.
Français	11.00	15.00
Chamberizette à la fraise	8.00	
Cte Chazalotte & Co. (3)	7.00	
Fli, Ferrero Ricardo (2)	La cse	
Italian		
F. Lemonde & Cie (13)	La cse	
Français	6.00	
E. Martinazzi & Co. (Italian) (1)	6.50	
Noilly, Prat & Co. (12)	7.00	
Freund Ballor & Co. (Italian) (12)	6.75	
VIN DE GINGEMBRE		
Boivin, Wilson & Cie (3)	La cse	
Quarts	4.50	
Au gallon	1.20	

Cold & Co. (1)	qts.	4.25
Au gallon	0.85	à 1.25
Maison Fournier-Fournier (13)		
Quarts	4.00	
Au gallon	0.85	à 1.00

VIN DU RHIN

Deinhard & Co. (4)	qts.	pts.
Laubenheimer	7.00	8.00
Nierstein	8.50	9.50
Rudesheim	15.50	16.50
Liebfraumilch	17.00	18.00
Hockheim	18.00	19.00
Marcobrunn	21.50	
Johannesberg	25.00	
inwein [cruchons]	11.00	12.00
Sparkling Hock	17.50	19.00
Kock, Lauteren & Co. (12)	qts.	pts.
Laubenheimer	7.00	8.00
Bodenheim	7.50	8.50
Nierstein	8.50	9.50
Steinwein in Boxbeutels	11.00	
Rudesheim	15.00	16.00
Liebfraumilch	15.00	16.00
Giesenheim	16.00	17.00
Hochheim	18.00	19.00
Johannisberg	21.00	22.00
Claus Johannisberg—1893	30.00	
Sparkling Hock	18.00	19.50
Frederick Krote (14)	qts.	pts.
Laubenheimer	6.00	7.00
Niersteiner	6.75	7.75
Rudesheimer	10.00	11.00
Hochheimer	10.00	11.00
Steinwein	11.00	12.00
Liebfraumilch	14.50	15.50
Johannisberger	17.00	18.00
Royal Scharzberg	20.00	21.00
Sparkling Hock, blanc	16.00	17.00
Sparkling Hock, rouge	18.00	19.00
Johann Schlitz (3)	qts.	pts.
Bodenheimer	6.00	7.00
Hohnheimer	6.50	7.50
Laubenheimer	7.00	8.00
Niersteiner	8.00	9.00
Oppenheimer	9.00	10.00
Hochheimberg	9.50	10.50
Johannisberg	15.00	16.00
F. J. Valckenberg, Ltd. (6)	qts.	pts.
Laubenheimer	7.50	8.50
Niersteiner	9.00	10.00
Rudesheimer	12.50	13.50
Liebfraumilch—1893	18.50	19.50
Johannisberger—1893	25.00	26.00
VINS TONIQUES		
Castro (5)	La cse	
1 Seal port	5.00	
3 Seal port	6.00	
Dubonnet (1)	La cse	
Litres	10.00	
Red Heart (15)	9.00	
Vin Mariani (14)	10.00	
Vin St-Martin (13)	7.25	
Vin St-Michel (3)	8.50	
Wilson's Invalid's Port (14)	8.00	
WHISKEYS AMERICAINS		
Cook & Bernheimer (14)	La cse	
Bourbon Gold Lion	10.00	
Old Valley	11.50	
Old Valley	1-2 flasks	16.00
WHISKEYS CANADIENS		
Owl Brand Rye (1)	La cse	
Screw top, 16 flasks	6.25	
Screw top, 24 flasks	6.50	
Screw top, 48 flasks	7.50	
Glass stop, 24 flasks	6.75	
Glass stop, 48 flasks	7.75	
Perfection Brand Rye (1)	La cse	
Amber	12 qts.	5.25
Glass stop, 32 flasks. Amber	6.00	
Rock & Rye	12 qts.	7.00
Rock & Rye	24 flks	8.00
Parker's (9) High Wines 50 o. p. gal.		
En quarts	4.25	
En 1-2 quarts	4.30	
Quantités moindres	4.35	

Jos. E. Seagram (16)	La cse
"Star" Rye qts.	
"Star" Rye Flasks, 32s.	
"Star" Rye Flasks, 64s.	
White Wheat qts.	
White Wheat Flasks, 32s.	
No. "83" Rye qts.	
No. "83" Rye Flasks, 16s.	

Hiram Walker & Sons (5) (8)	La cse
Canadian Club, 5 years old, qts..10.00	
Canadian Club .. . Flasks, 16s. 10.50	
Canadian Club .. . Flasks, 32s. 11.00	
Imperial qts. 7.75	
Imperial Flasks 16s. 8.25	
Imperial ½ Flasks 32s. 8.50	

	au gal.
Canadian Club—5 years old .. . 4.00	
Imperial 3.05	
Rye, 25 U. P. 2.30	
Malt, 25 U. P. 2.30	

Wilson (14)	La cse
Empire Rye... .. . qts.. 8.00	
Empire Rye... .. . flasks.. 9.00	
Empire Rye... .. . ½ flasks.. 10.00	
Empire Rye 32 flasks 8.00	
Liquid Sunshine qts. 6.00	
Liquid Sunshine Flasks 7.90	
Liquid Sunshine 1-2 Flasks 8.00	
Liquid Sunshine 32 Flasks 7.00	
Etoffe du Pays qts.. 5.00	
Moonlight... .. . qts.. 6.00	
Moonlight... .. . Flasks 16s.. 6.50	
Moonlight... .. . Flasks 32s.. 7.00	
Moonlight... .. . Flasks 36s.. 7.25	
Moonlight... .. . Flasks 64s.. 8.00	

J. P. Wiser & Sons, Ltd. (17)	La cse
Recreation	
12 Bout. Rondes.. .. . qts. 5.00	
12 Flks. Imp. qts. 7.00	
16 Flks. Imp. pts. 5.50	
32 Flks. Imp. ½ qts. 6.00	
36 Flks. Travellers 6.00	
Canada Whiskey	La cse
12 Bout. Rondes qts. 7.00	
20 Flks. Imp. pts. 8.50	
32 Flks. Imp. ½ pts. 8.00	
60 Flks. Imp. ½ pts. 8.00	
Red Letter	La cse
12 Bout. Rondes qts. 8.00	
Whiskey Clair	La cse
12 Bout. Rondes qts. 5.00	

WHISKEY ECOSSAIS

Alexander & Macdonald.	La cse
Sandy Macdonald, 10 years old .. 9.50	
James Ainslie & Co. (1)	1 cse 5 cses
Ainslie Liqueur 13.00	
Ainslie Special Liqueur .. 16.00	
Ainslie All Malt Liqueur .. 15.00	
O'Gillvie, quarts. 7.00 6.75	
O'Gillvie, 24 flasks.. .. . 7.75 7.50	
O'Gillvie, Imperial quarts. .. 9.50	
Ainslie, Yellow label.. .. . 9.00	
Ainslie, Ord. flasks. 10.25	
Ainslie, Imperial quarts .. . 13.50	
Ainslie, White label 9.75	
Ainslie, Special.. 10.50	
Ainslie, Extra Special. .. . 12.50	
Ainslie, Clynelish [Smoky]. 13.00	

Big Ben (1)	1 se 5 cses
Quarts [10 years old] .. . 11.00 10.75	

Bulloch, Lade & Co. (4)	La cse
Loch Katrine.. .. . qts.. 7.50	
Loch Katrine 32 Flasks.. 9.50	
Loch Katrine. Imp. Qt. Flasks.. 11.00	
Special White Label.. .. . 9.50	
Extra Special Gold Label.. .. 11.00	

Brae Mar Special (14)	La cse
Quarts 8.00	
Flasks 9.00	
1-2 Flasks 10.00	
32 Flasks 9.00	

Bruce, Wallace & Co. (14)	La cse
Five Crowns.	
Imperial quarts 10.50	

Reputed quarts 7.00	
24 Flasks 8.00	
48 Flasks 9.00	
48 Flasks (10 oz.) 14.00	

Burns, Leslie & Co. (14)	La cse
Gleneil.. .. . qts.. 6.00	

Loch Carron (14)	La cse
Imperial quarts 10.00	
Reputed quarts 6.50	
24 Flasks 7.50	
48 Flasks 8.50	

Robt. Dale & Co. (2)	La cse
Quarts 12s 5.60	

Peter Dawson (3)	La cse
Perfection... .. . 9.75	
Special.. .. . 10.50	
Extra Special.. .. . 9.50	
Liqueur.. .. . 12.25	
Old Curio, 20 years old .. . 15.00	
Au gallon.. .. . 4.00 @ 7.00	

John Dewar & Sons, Ltd. (15)	La cse
Dominion Blend.. .. . qts. 8.75	
"Special" qts. 9.25	
Blue Label.. .. . qts.. 9.75	
Special Liqueur [W. Label] qts.. 12.50	
Extra Special Liqueur... .. qts.. 16.50	
5 cses d'une sorte ou assorties, 25c la cse en moins.	

Alex. Ferguson & Co. (10)	La cse
Fine et vieille liqueur 20 ans d'âge 15.00	
Club Liqueur 13.50	
P. & O. Special Liqueur, 10 ans 10.00	
K. T. 9.50	

Gleneil (14)	La cse
Imperial quarts 9.50	
Reputed quarts 6.00	
24 Flasks 7.00	
48 Flasks 8.00	

Greenless Bros. (14)	La cse
King Edward VII... Ext. Sp. qts.. 9.50	
King Edward VII... Sp. Liq. qts.. 12.00	
Dunblain pure grain 8.75	
Dunblain pure malt 8.75	
Real Antique pure Highland .. 16.00	

	Au gal.
King Edward VII 4.75 à 5.00	
V. O. Extra Sp. 4.00 à 4.50	

Haig & Haig (14)	La cse
★★★★ 9.50	
★★★★ 13.90	
Pinched Bottles Wired .. . 16.00	
Au gallon 4.25 à 4.50	

Wm. Hay, Fairman & Co. (5)	La cse
Hay's finest.. .. . Sq. qts. 7.75	
Hay's old Rd qts. 6.75	
Hay's old.. .. . 24 flasks 7.50	
Hay's old 32 sq. flasks 7.50	
Hay's old Imp. qts. flasks 10.00	

D. Hellbron (14)	La cse
Hillburn Blend.. .. . qts.. 8.00	
Hilburn Blend Imp. qts.. 11.00	
Hillburn Blend Imp. pts.. 12.00	
King's Liqueur, 10 years qts.. 10.00	
King's Liqueur, 20 years .. . 13.00	
Au gallon 4.00 à 4.25	

John Hopkins & Co. (5)	La cse
"Old Mull" Blend... .. . 9.50	
"Navy Liqueur" V. O. S... .. 12.00	

Melrose, Drover & Co. (3)	Legal.
1 étoile. 4.00	
2 étoiles.. .. . 4.25	
3 étoiles.. .. . 4.50	
4 étoiles.. .. . 4.75	
5 étoiles 5.00	

A. Macmurdo & Co. (14)	La cse
Imperial quarts 8.50	
Reputed quarts 5.50	
24 Flasks 6.50	
48 Flasks 7.50	

Mitchell Bros. (2)	La cse
Mullmore 12 Btles qts.. 6.00	
Mullmore 24s pts. 7.50	
Mullmore 48s ½ flks. 9.00	

Mullmore 12 Imp. Oval qts.. .. 10.60	
Mullmore 24 Imp. Oval pts. .. 10.50	
Glen Ogle 12 Btles rdes .. qts.. 8.00	
Heather Dew 12 Btles. rdes qts.. 8.00	
Heather Dew pts. 8.00	
Heather Dew 12 Imp. Flks. qts. 11.25	
Heather Dew 10 oz. Flks. .. . 12.00	
Special Reserve 12 Btles. rdes.. 9.00	
Special Reserve Pts. 24s .. . 10.00	
Special Reserve Imp. Flks. 24s 11.75	
Finest Old Scotch 12 Btles. rds.. 12.50	
Grey Beard Stone Jars.. .. 4s 13.00	
Grey Beard Stone Jars.. .. 6s 10.00	
E. S. L. Decanters 9.50	
E. S. L. qts. 9.50	
White Star Liqueur qts. 10.50	

	Au gal.
Old Scotch Proof.. .. . 3.50	
Heather Dew 3.45 à 4.00	
Sepcial Res. Scotch Proof .. . 4.00	
Special Res. 3.50 à 4.50	
Extra Spec. Liqueur .. . 4.75 à 5.00	

Wallace Moir (3)	La cse
Imperial Quarts. 12.00	

Alex. McArthur & Co. (3)	La cse
Quarts 7.50	
Flasks 8.50	
Imp. Quarts 11.00	

James McNeil (1)	La cse
Imperial Oval qts. 8.25	
Quarts 6.25	
Pints.. .. . 7.00	
24 flasks, Screw top. .. . 7.00	
32 flasks, Screw top. .. . 7.50	
48½ flasks, Screw top .. . 8.00	
5 cses à la fois, 25c. en moins.	

Ian McPherson (6)	le gal
Craigdhu... .. . 10 O. P... 4.00	
Dhuloch 9 O. P... 4.10	
Special Blend. 8 O. P... 4.25	
Special Blend.. .. . 15 U. P... 3.75	

Geo. Philipps & Co. (13)	1 cse 5 cses
Scotch (Maid. 'O'mist.) .. . 9.50 9.00	

J. P. McGillavray, Sons & Co. (13)	1 cse 5 cses
Scotch (Happy Moments) .. . 9.75 9.25	

John Robertson & Son, Ltd. (7)	Le gal.
	Droits payés

No 1—Fine Old 3.68	
No 2—"Special" 3.96	
No 3—Old Highland 4.28	
No 4—Old Dundee 4.71	
No 5—Old Private John .. . 5.16	
No 6—Liqueur 5.96	
No 8—Dundee Finest 6.50	

	La cse.
Private Stock John Robertson 12.50	
J. R. D. "Star" 10.00	
Duncan McIntosh 8.25	
Coleburn, Glenlivet, pure high-land malt 12.50	

Robertson, Sanderson & Co. (6)	
"Glenleith" [8 years old]. la cse. 9.00	
"Glenleith" 5 O. P. le gal. 4.75	
"Glenleith" 15 U. P. le gal. 4.00	
'Grand Spécial 9.00	
"Mountain Dew," full flavor. cse. 9.50	

	la cse
"Mountain Dew," cruchons terre. 8 Imp. qts. 12.00	

"Mountain Dew," cruchons terre, 12 Imp. qts. 13.00	
"Mountain Dew," 4 O. P. le gal. 4.75	
Special Liqueur .. [15 years old]. 12.50	
Old Private Stock, [20 years old]. 17.50	

J. B. Sherriff & Co. (9)	La cse
★★★ 9.25	
V. O. Islay.. .. . 10.25	
Islay, 10 o. p. au gallon.. .. 4.25	
Islay V. O. preuve, au gallon.. 5.25	

Stuart, Campbell & Co. (3)	La cse
Quarts.. .. . 6.50	
Flasks 7.50	
1/2 Flasks.. .. . 8.50	
Imperial Quarts.. .. . 9.50	

Tammany (14)	qts. 8.75
---------------------	------------------

R. Thorne & Sons	La cse
Scotch Arms	10.00
Antique Liqueur, 20 ^e years	12.00
Au gallon	4.50
John Walker & Sons (12)	La cse
Kilmarnock... .. .	10.00
Wilsons' (14)	La cse
V. V. O. Quarts	8.00
V. V. O. Flasks	9.00
V. V. O. 1-2 Flasks	10.00

WHISKEY IRLANDAIS

E. & J. Burke (4)	La cse
Quarts.. .. .	8.50
Imperial Quart flasks	12.00
Wm. Hay, Fairman & Co. (5)	La cse
Hay's Old Rd qts.	6.75
Hay's Old.. .. . 24 flasks.	7.50
Hay's Old 32 flasks.	7.50
Hay's Old Imp. qt. flasks.	10.00
D. Hellbron & Sons (14)	La cse
Old Irish Imp. quarts	11.00
Innishannon (14)	La cse
Quarts	6.50
Flasks ?.. .. .	7.50
1-2 Flasks	8.50
John Jameson & Son (5)	La cse
1 étoile	9.50

3 etolles.	11.25
William Jameson (12)	La cse
1 harpe... .. .	9.75
3 harpes... .. .	10.75
McConnell's (1)	La cse
★ Qts.	9.00
★★ Qts.	10.75
Special Liqueurs Qts.	12.50
Mitchell Bros. Ltd. (2)	La cse
Old Irish Imp. Oval Flsks, qts.	11.00
Old Irish 12 Btles. rdes .. Qts.	6.50
Old Irish Pts. 24s	8.00
Old Irish Flasks 10 oz.	12.00
Spec. Old Irish Imp. Pts. Flks.	11.75
Cruiskeen Lawn Stone Jars .. 4s	13.00
Cruiskeen Lawn Stone Jars .. 6s	10.00
Cruiskeen Lawn, Imp. Qts. Flsks	12.50
	Au gal.
Old Irish	3.65 à 4.00
Special Irish	4.75 à 5.00
Wm. O'Boone & Sons (1)	La cse
12 Imperial Oval Quarts	9.00
12 Ordinary Quarts	6.50
24 Pints	7.50
24 Flasks, stoppers	7.50
48 1-2 Flasks, stoppers	8.50

O'Brien (14)	La cse
Imperial quarts	10.50
Reputed quarts	7.00
Flasks	8.00
1-2 Flasks	9.00
Old Bushmill (14)	La cse
★★★... .. .	12.00
Special Malt... .. .	10.50
Au gallon	4.50
George Roe & Co. (12)	La cse
★	9.75
★★★	10.75
Kilkenny (3)	6.50
St-Kevin (3)	8.00
Kilkenny (3)	6.50
Wilsons' (14)	La cse
3 Horns qts.	6.00
3 Horns Flasks	7.00
3 Horns 1-2 Flasks	8.00
Marques Maison Fournier-Fournier, Ltée.	La cse
Rock and Rye	7.25
Fine Old Port	8.00
Vin de Gingembre	4.00
Vin Canadien	2.50
Red Line Cocktail	8.50

—Clef à la liste précédente—

Pour trouver l'agent des marchandises cotées plus haut, voyez le numéro après le nom de la marchandise et comparez avec le numéro dans la liste suivante.

1. L. Chaput, Fils et Cie.	7. John Robertson & Son, Ltd.	14. L. A. Wilson & Co.
2. Laporte, Martin et Cie.	8. Hiram, Walker & Sons.	15. J. M. Douglas & Co.
3. Boivin, Wilson et Cie.	9. Gillespies & Co.	16. Meagher, Bros. & Co., agents.
4. John Hope & Co.	10. Bernard & Laporte.	17. J. P. Wiser & Sons.
5. W. R. Wonham & Sons.	12. Law, Young & Co.	18. Lalonde & Desroches.
6. S. B. Townsend & Co.	13. Maison Fournier-Fournier, Ltée.	

PROJET POUR LE DEVELOPPEMENT DU COMMERCE D'EXPORTATION DE L'ANGLETERRE

La dernière proposition faite pour augmenter le commerce d'exportation de l'Angleterre a rapport à l'établissement d'une salle d'exposition permanente, située dans un lieu central à Londres, comme moyen d'augmenter le commerce avec les acheteurs étrangers et ceux des colonies, dit "New York Commercial." On se propose de créer un tel établissement pour y exposer les produits de toute espèce des manufacturiers, à un coût minimum pour ces derniers, et y recevoir les acheteurs venant de toutes les parties du monde. Cet établissement occupera un édifice de six étages, d'une superficie de plus de 25,000 pieds carrés et sera situé près de la Banque d'Angleterre.

Un point caractéristique de cet établissement sera un département de renseignements commerciaux qui fournira

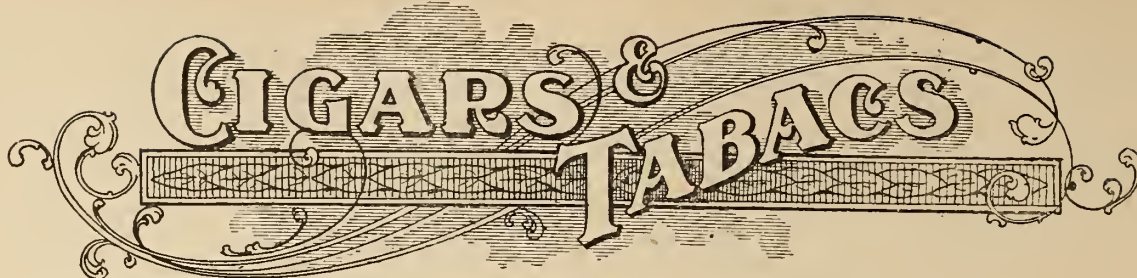
aux visiteurs les noms d'acheteurs dignes de confiance dans toutes les parties du monde et des déclarations exactes seront faites des demandes d'informations de l'étranger au sujet des marchandises anglaises. L'établissement fournira aussi des renseignements sur tous les sujets ayant trait au commerce d'exportation et la condition des maisons de commerce; il donnera toute l'aide possible pour le choix d'agents et de représentants.

Un personnel expérimenté sera mis au service des manufacturiers, de leurs représentants et des acheteurs, pour leur donner des explications sur les marchandises exposées. Des invitations pour visiter l'établissement seront adressées aux voyageurs dans les principaux hôtels et aux représentants de maisons de l'étranger et des colonies visitant Londres. Ces invitations porteront une liste complète des maisons de commerce qui exposeront et de leurs produits. En outre il y aura une organisation de publicité et de journaux qui ne pourra pas manquer d'intéresser le public en général.

Une salle de club avec bibliothèque, tous les principaux journaux quotidiens et commerciaux, le téléphone et toutes les commodités modernes pour le commerce, sera mise à la disposition des manufacturiers et de leurs représentants. En outre, des bureaux privés pourront être employés par les manufacturiers et leurs représentants, désirant discuter des affaires confidentielles avec leurs clients.

Chaque espace réservé aux exhibitions aura une superficie de 100 pieds carrés; dans la plupart des cas ces espaces seront des carrés ayant 10 pieds de côté, mais ils pourront être légèrement modifiés. Les manufacturiers pourront à volonté exposer leurs marchandises en vitrines ou autrement; mais comme l'uniformité est spécialement désirable, l'emploi de vitrines est recommandé, sauf dans le cas de la machinerie qui aura un département spécial au rez-de-chaussée, où le plancher est en béton solide.

Ce plan réussira peut-être en Angleterre et il sera intéressant d'observer l'expérience de Londres.



LE TABAC CANADIEN

Conférence du vicomte de Quinemont sur sa culture

Sous les auspices de l'Association St-Jean-Baptiste, M. le vicomte de Quinemont a fait, le 19 janvier, au Monument National, une conférence sur "La Culture du Tabac". Un nombreux public de manufacturiers et de cultivateurs s'y étaient donné rendez-vous pour entendre les observations pratiques et les conseils éclairés du distingué conférencier, et en tirer profit.

M. le vicomte de Quinemont a considéré la culture du tabac dans toute son évolution successive, depuis la préparation du terrain, la culture des semis, la plantation, le pincage et le choix des porte-graines, jusqu'à la récolte et le séchage.

Le tabac est une plante délicate qui nécessite des soins méticuleux et constants. Le choix du terrain réclame d'abord toute l'attention du cultivateur; car tous les terrains ne sauraient convenir à cette culture. Il faut une terre molle et très riche, complètement à l'abri des vents du nord. Un profond labour avant les gelées d'hiver permet au froid de travailler la terre et de tuer les insectes, vers et mauvaises graines; on fume alors avec des engrais de vaches et chevaux mélangés, les seuls qui conviennent.

Le cultivateur s'occupe alors d'installer des couches pour faire ses semis. Il existe deux sortes de couches: la couche en pleine terre et la couche chaude. La couche en pleine terre, lorsque la température n'est pas trop rigoureuse, est préférable, car elle produit des pieds plus robustes et plus consistants. La couche chaude, que l'on confectionne en creusant un trou de 3 à 4 pieds de profondeur rempli de fumier et recouvert d'un demi-pied de terreau, est surtout en usage dans les pays froids. Il est bon d'avoir une couche en pleine terre et une couche chaude au cas où la première viendrait à manquer.

Le choix de la graine n'est pas moins important; la capsule, pour que le germe produise un bon sujet, doit être saine, bien développée et de belle couleur. La graine doit avoir été conservée à l'abri de l'air et de l'humidité. Pour la semer

on la mélange avec du terreau et du sable, afin d'éviter le molletonnement et pour obtenir un semis régulièrement épais. On a soin, dès que le germe paraît, de semer un peu de terreau et d'aplatir avec une planche afin de fortifier le pied et l'on humecte ensuite la couche avec un balai trempé dans de l'eau à la température de l'air.

De ces premiers soins dépend toute la récolte. Si le plan est chétif, il est absolument impossible d'obtenir de bon tabac; si au contraire, il est robuste, la récolte sera nécessairement belle; et c'est pour cela que les plans cultivés en pleine terre sont préférables.

La plantation, pour donner de bons résultats, doit être faite méthodiquement, à égales distances. En France, les cultivateurs plantent les pieds sur deux rangs, espacés de 14 pouces. Tous les deux rangs l'espace est porté à 25 pouces dans le but de laisser un passage. Pour planter, il faut avoir soin de choisir toujours le plan le plus fort de la couche. Une fois planté, on enveloppe le pied, au Canada, d'un cornet de papier afin de le garantir. En France, on l'entoure d'herbes humides, ce qui empêche le soleil de le sécher.

Lorsque le tabac a atteint un pied de hauteur, on pratique le pincage des bourgeons et des têtes, supprimant les basses feuilles et ne laissant jamais plus de 8-9-10 feuilles au grand maximum. Les pieds porte-graines doivent être choisis parmi les plus gros et surveillés de près, afin d'éviter toute maladie et empêcher la venue de fleurs secondaires. Il faut environ un dé à coudre de graines pour assurer la production de 5,000 pieds de tabac.

Lorsqu'il est mûr, le tabac est coupé, les feuilles détachées, réunies par petits paquets, accrochées à des fils de fer et séchées, soit en plein air, ce qui est préférable, soit dans des séchoirs.

Au Canada, l'industrie du tabac indigène a considérablement augmenté, en ces dernières années. En 1896, dans la seule province de Québec, il existait 10 manufactures de tabacs canadiens et 27 manufactures de tabacs étrangers importés. La récolte du tabac canadien produisait 1,500,000 livres. Aujourd'hui, la province de Québec compte: 26 manufactures de tabacs étrangers et 36 de tabacs

canadiens. La récolte du tabac canadien produit 13,462,000 livres.

Une culture méthodique et méticuleuse comme celle que préconise M. le vicomte de Quinemont, permettrait d'obtenir des résultats encore supérieurs.

LES CONDITIONS A CUBA

M. H. B. Hyman, de la firme S. Hyman Ltd., est arrivé, le 27 janvier, à Montréal, d'un voyage à Cuba.

Interrogé sur le caractère de la dernière récolte de tabac, M. Hyman dit que les perspectives étaient que la récolte de 1908 sera bien meilleure comme qualité que la récolte de l'année précédente. "Le Partido", dit-il, a déjà commencé à être coupé et a bonne apparence. Toutefois, la récolte est plutôt tardive et on ne pourra employer ce tabac, pour la fabrication des cigares, qu'en mars ou en avril".

Quant aux conditions générales du commerce à Cuba, M. Hyman n'a pas pu en parler aussi favorablement. Le pays, dépendant tellement de son commerce d'exportation, est grandement affecté par ce qui se passe dans les autres parties du monde. En conséquence, la dépression financière des États-Unis a eu un mauvais effet sur Cuba et les commandes de cigares de haute catégorie sont en diminution de la part des Américains.

Pendant son séjour à la Havane, la situation a été encore plus compliquée par une grève des cigariers. Les hommes demandent à avoir un emploi constant tout le long de l'année, mais, à cause du caractère particulier de l'industrie des cigares dans cette ville, les manufacturiers prétendent que leurs affaires ne peuvent pas être conduites d'après ces lignes. "Le fumeur de cigares de la Havane n'a pas besoin de se tourmenter toutefois, dit M. Hyman, car la grève sera probablement finie longtemps avant l'époque où la nouvelle récolte sera en bonnes conditions pour être employée."

La récolte du tabac est d'une importance si capitale pour Cuba que dans cette île, les gens prennent un grand intérêt aux conditions atmosphériques qui ont été favorables dans leur ensemble pendant le mois de janvier, bien qu'un jour la mer ait été tellement démontée qu'elle enle-

va une partie du mur de protection à la Havane.

M. Hyman a limité ses achats de cigares aux besoins immédiats de sa maison de commerce, car les clients apprécieront davantage les cigares qui doivent être faits avec le tabac de la nouvelle récolte. Il a fait des contrats très importants pour expédition future, au cas où cette récolte se développerait aussi favorablement qu'on s'y attend.

LA CONSOMMATION DU TABAC CANADIEN

D'après un rapport du consul général des Etats-Unis à Montréal, la consommation du tabac au Canada, pendant les douze mois terminés au 30 juin dernier, offre relativement à l'exercice 1905-1906, une augmentation de près d'un tiers du nombre des cigarettes, tandis que la consommation des cigares est restée à peu près la même. Voici les statistiques de ce rapport:

Le nombre total des cigarettes enregistré au Canada pour la consommation a été de 331,972,137, relativement à 269,334,937 pendant la période correspondante de 1905-1906, soit une augmentation de près d'un tiers. En 1904, le nombre de cigarettes enregistré pour la consommation était de 250,860,387 et, il y a dix ans, il était seulement de 93,798,000.

La consommation des cigares pendant les douze mois terminés au 30 juin 1907 a été de 193,816,575 cigares, à peu près le même nombre que pendant les douze mois précédents. Le nombre des cigares faits de tabac canadien était de 2,826,721, relativement à 1,172,466 pendant l'exercice 1905-1906. La consommation du tabac de toute espèce, pour les douze mois, est estimée à 2,953 livres par tête de population; c'est la plus forte qui soit connue. Cette consommation peut être estimée grosso modo à environ dix livres par adulte mâle.

LES EXPORTATIONS DE TABAC DE L'UNIVERS EN 1906

Les statistiques concernant le tabac, préparées par la Division des Statistiques, Département de l'Agriculture des Etats-Unis, montrent que les Etats-Unis ont exporté, en 1906, presque trois fois autant de tabac que le pays qui vient immédiatement après eux comme importance pour les exportations; les exportations de tabac des Etats-Unis, pour l'année considérée, ont été de 312,227,202 livres. Les Antilles Hollandaises occupent le deuxième rang avec 108,081,973 livres. Puis vient le Brésil, avec 44,953,473 livres. La Turquie et l'île de Cuba ont exporté respectivement 39,267,984 et 33,488,389 livres. L'Inde anglaise arrive sixième avec

26,289,275 livres; les îles Philippines occupent le septième rang avec 19,839,632 livres. L'Autriche-Hongrie a exporté 19,687,919 livres, la Russie 15,889,632 livres et la Grèce, 12,765,055 livres.

Pendant des années l'Allemagne fut le pays qui importa le plus de tabac, 178,936,160 livres. Le pays le plus fort importateur après l'Allemagne est le Royaume-Uni, avec 79,819,143 livres. La France, l'Autriche-Hongrie, l'Espagne, les Pays-Bas et l'Italie ont importé de grandes quantités de tabac et occupent, comme importance d'importations, l'ordre dans lequel ces pays sont cités. Les Etats-Unis ont importé 37,355,477 livres de tabac, ce qui représente une augmentation de 7,000,000 de livres en cinq ans. C'est en 1904 que les Etats-Unis ont exporté la plus grande quantité de tabac, 334,302,091 livres—soit 22,000,000 de livres de plus qu'en 1905.

Quatre pays seulement ont importé et exporté du tabac: Autriche-Hongrie, Inde Anglaise, Pays-Bas et Etats-Unis. L'Autriche-Hongrie n'a pas importé tout-à-fait trois fois autant de tabac qu'elle en a exporté. Les exportations de l'Inde anglaise ont égalé quatre fois ses importations. Dans les Pays-Bas, les importations ont égalé deux fois et demie les exportations. Les Etats-Unis ont exporté près de neuf fois autant de tabac qu'ils en ont importé.

ESSAYEZ LE NOUVEAU CIGARE

FORTIER'S
CLEAR
HAVANA

FAIT DES MEILLEURS TABACS DE LA HAVANE PAR DES CUBAINS.
MANUFACTURE PAR

J. M. FORTIER, Limitée, MONTREAL.

Les pays importateurs qui n'ont pas exporté de tabac sont les suivants par ordre d'importance: Allemagne, Royaume-Uni, France, Espagne, Italie, Belgique, Egypte, Canada, Danemark, Finlande, Argentine, Suède, Portugal, Australie et Norvège.

EXPORTATIONS DE CIGARES DE LA HAVANE

Les chiffres suivants extraits des rapports officiels de la douane cubaine indiquent le nombre de cigares expédiés du port de la Havane dans toutes les parties du monde pendant la deuxième quinzaine de novembre et la première quinzaine de décembre 1907.

2e quinzaine de novembre

	Cigares.
Grande-Bretagne	3,367,855
Etats-Unis	2,948,420
Allemagne	2,778,211
France	1,446,960
Espagne	733,625
Canada	539,450
République Argentine	366,065
Chili	163,750
Australie	147,609
Autriche	138,416
Belgique	134,775
Diverses possessions d'Afrique	45,000
Russie	42,700
Diverses possessions d'Asie	36,000
Afrique Anglaise	32,000
Mexique	21,900
Auckland, Nouvelle-Zélande	20,000
Portugal	15,700
Pérou	14,000
Egypte	11,000
Danemark	10,500
Pays-Bas	10,000
Vénézuéla	9,000
Brésil	8,550
Antilles Anglaises	7,000
Chine Anglaise	5,000
Indes Anglaises	4,550
Antilles Hollandaises	3,750
Panama	3,400
Iles Philippines	2,750
Japon	1,000
Bermudes	600
Italie	300

Total du 16 nov. au 30 nov.
1907 13,069,827
Du 1er jan. au 15 nov. 1907. 145,949,110

Total du 1er jan. au 30 nov.
1907 159,018,937
Même période en 1906 235,404,493

Diminution en 1907 76,385,556

1e quinzaine de décembre

	Cigares.
Grande-Bretagne	3,556,290
Etats-Unis	2,755,614
Allemagne	2,326,934
Canada	667,650
Australie	474,610
Chili	285,550
Belgique	129,250
République Argentine	81,325
Portugal	44,375
Iles Canaries	43,250
Pérou	40,500
Russie	36,375
Italie	29,000

Pays-Bas	27,000
Equateur	25,500
Autriche	18,600
Uruguay	16,350
Bolivie	16,000
Diverses possessions africaines	15,000
Etats-Unis de Colombie	14,000
Espagne	12,600
France	12,000
Bermudes	10,000
Brésil	7,000
Guatemala	4,750
Antilles Hollandaises	4,600
Gibraltar	4,500
Costa Rica	4,300
Mexique	4,200
Turquie d'Asie	2,500
Vénézuéla	2,000

Total du 1er déc. au 15 déc.
1907 10,671,623
Total du 1er jan. au 30 nov.
1907 159,018,937

Total du 1er jan. au 15 déc.
1907 169,690,560
Même période en 1906 247,013,350

Diminution en 1907 77,322,790

LE TABAC EN TURQUIE

Suivant le rapport du vice-consul d'Angleterre, à Smyrne, la récolte du tabac en 1906, a été inférieure à la moyenne, le chiffre en est d'environ 3,300,000 livres. Les prévisions de la récolte pour 1907 laissent entrevoir un rendement supérieur qui atteindrait 4,400,000 livres. Sur cette quantité, une faible partie seulement a pu être récoltée par suite des fortes pluies survenues à la fin de l'été; d'autre part, la qualité laisserait beaucoup à désirer.

LA RARETE DE LA BRUYERE

Nous sommes informés par la Chambre Syndicale des Fabricants de St-Claude, France, dit "Tobacco Weekly Journal", de Londres, Angleterre, que le prix de la racine de bruyère continue à monter et est actuellement de 100 à 130 pour cent plus élevé qu'il y a un an.

La matière pour la fabrication des pipes de tout genre est maintenant si rare, que même aux prix élevés actuels, aucun marchand n'est disposé à accepter des contrats à long terme. Les vis en os, les bouts en corne et en ambrette ont aussi beaucoup augmenté de prix et, en conséquence, le coût de toutes les pipes en racine de bruyère, finies ou non finies, doit être considérablement avancé pour les commerçants et pour le public.

Il ne s'agit pas ici d'une récolte déficitaire qui peut être plus abondante l'année suivante. La bruyère est épuisée et tout ce qu'on peut obtenir est destiné à la fabrication de pipes de prix, de sorte qu'on peut dire qu'on ne produit plus de pipes à bon marché.

Par quoi remplacera-t-on la bruyère, voilà ce qu'il reste à voir. En attendant, le marchand qui a en magasin de bons

stocks de pipes en racine de bruyère peut se féliciter, tandis que ceux dont les stocks sont bas et qui désirent retarder le jour où ils ne pourront plus en obtenir, devraient se hâter de faire des achats là où ils le peuvent encore.

LES EXPORTATIONS DE TABAC EN FEUILLES ET DE CIGARES DE LA HAVANE EN 1907

D'après la coutume établie les années précédentes, nous publions plus loin le tableau général des exportations de tabac de la Havane en 1907, relativement aux exportations en 1906, dit le journal "El Tabaco".

L'année s'est terminée avec une forte diminution des exportations du tabac en feuilles, du tabac haché et des cigares et avec une augmentation notable des exportations de cigarettes.

Les coups sévères portés à l'industrie par la grève des cigariers devaient montrer leur résultat à la fin de l'année, et cette liquidation ne peut pas être plus désastreuse.

Tout le monde s'attendait à une bonne fin d'année dans l'industrie du tabac en 1907, parce que le dernier mois de 1906 et le premier mois de 1907 donnaient cette idée à tout le monde, jusqu'au début de la grève qui nous a causé tant de mal.

L'esprit est réellement frappé de tristesse quand on pense que l'obstination d'un petit nombre de ces parasites qui vivent aux dépens du cigariier a causé une grève injuste qui a été si nuisible à l'industrie, qui a engendré des maux si grands et si irréparables, lesquels n'auraient pas été si considérables, si le gouverneur provisoire, M. Morgan, qui a été si juste et si droit en d'autres choses, n'avait commis l'erreur d'appuyer une grève aussi injustifiée. Voilà les faits avoués par un nombre immense de cigariers qui n'auraient rien exigé de leurs patrons et qui auraient été satisfaits de toute concession apparente leur ayant permis de reprendre le travail avec honneur. Mais il n'y a aucun remède, le mal est fait; vint ensuite la crise financière des Etats-Unis, notre principal marché d'exportation, rendant la situation plus sérieuse, paralysant le marché et ajoutant aux pertes subies sur les cigares une diminution de la vente du tabac en feuilles. Les pertes s'élèvent à plus de onze millions de dollars, ce qui représente plus du quart de la production totale d'une bonne récolte de tabac.

De tels résultats désastreux ne s'étaient jamais vus à Cuba, même pendant les pires années des guerres passées.

Ce qu'il y a de plus triste n'est pas de penser à ce qui a été fait, mais à ce qui se passera, si la situation ne redevient pas normale, si les Cubains ne font pas

preuve de sens pratique et se laissent illusionner par des discours qui ne sont bons qu'à augmenter les besoins de la classe ouvrière, en lui donnant l'espoir incertain d'un avenir plus heureux; ce qui est encore plus triste, plus lamentable, c'est que si le peuple cubain ne se reprend pas, on peut s'attendre à la perte de la personnalité de l'île qu'il a fallu tant d'années, tant de sang répandu pour placer au rang des contrées libres.

Voici quelques données sur l'industrie du tabac en 1907.

Les Etats-Unis ont acheté à Cuba 77,526 balles et 17,613,991 cigares de moins qu'en 1906, et l'Angleterre, le principal client de cette île pour les cigares, lui a acheté 35,760,413 cigares de moins que pendant l'année précédente.

Les exportations de cigarettes ont eu une assez belle augmentation, bien que la Colombie, principal débouché pour les cigarettes de Cuba, en ait importé 3,114,513 paquets de moins que l'année dernière. Cette quantité en moins a été compensée par Panama qui, en 1907, a acheté à Cuba, 4,294,152 paquets de cigarettes.

On remarque aussi une diminution des exportations de tabac haché, qui ont été inférieures de 126,728 livres à celles de 1906.

Voici un tableau comparatif sommaire des exportations en 1906 et en 1907:

Tabac en feuilles		
	Balles	Kilog.*
Du 1er jan. au 31 déc. 1906	227,426	12,636,836
Du 1er jan. au 31 déc. 1907	200,672	9,653,734
Diminution en 1907	76,754	2,983,102
Tabac manufacturé		
	Cigares	
Du 1er jan. au 31 déc. 1906	256,738,029	
Du 1er jan. au 31 déc. 1907	186,428,607	
Diminution en 1907	70,309,422	
Cigarettes		
	Paquets	
Du 1er jan. au 31 déc. 1907	16,505,104	
Du 1er jan. au 31 déc. 1906	15,643,275	
Augmentation en 1907	861,829	

Tabac haché

	Kilog.
Du 1er jan. au 31 déc. 1906	169,260
Du 1er jan. au 31 déc. 1907	111,656
Diminution en 1907	57,604

*Le kilogramme est égal à 2.2 livres.

LE CARACTERE DES FUMEURS

L'observation de la manière dont un homme fume une cigarette, un cigare ou une pipe révèle la tension nerveuse, l'extravagance, la paresse, la frugalité, la mesquinerie et quantité d'autres particularités.

La manière dont un homme choisit son tabac, nettoie et allume sa pipe, la manière dont il fume, dont il dispose de la cendre de son cigare, des bouts de cigarettes, tout cela indique invariablement sa disposition d'esprit, dit le journal "Lynn Item".

On peut dire en général qu'il y a une grande différence, pour la persistance et les méthodes, entre les fumeurs de pipe et les fumeurs de cigarettes. On trouve naturellement des exceptions et, quand on juge le caractère d'un homme par la manière dont il fume, il est bon de remarquer que beaucoup d'hommes peuvent employer une méthode commune.

Considérons, par exemple, deux hommes brillants, connus pour leur habitude invétérée de fumer la pipe. Ils rallument leur pipe à chaque instant, ils usent une boîte entière d'allumettes pour fumer une seule pipe de tabac et le parquet de leur chambre est jonché de bouts d'allumettes.

Pour ces hommes, fumer n'est qu'une habitude nerveuse. Chaque fois qu'ils s'arrêtent dans leurs méditations ou dans leurs paroles, ils allument une allumette, tirent deux bouffées de fumée et le tabac est éteint de nouveau.

Ces deux hommes éprouveraient le plus grand désappointement, s'ils n'avaient pas l'occasion d'allumer une allumette à la première pause dans leur discours et si leur tabac continuait à brûler.

Un grand nombre de fumeurs de cigarettes sont extravagants d'une autre manière et jettent leurs cigarettes à moitié consommées.

Ces hommes sont généralement excitables et, pour apaiser leur esprit surexcité, doivent faire constamment quelque chose—chercher des allumettes, rouler des cigarettes, en allumer une ou contempler la tueur rouge à l'extrémité de celle qu'ils ont à la bouche.

La plupart des fumeurs de cigares sont des hommes de goût et de discernement. L'expression de leur visage l'indique.

On prétend que ceux qui fument des cigares munis de leurs bandes sont des gens vulgaires; qu'une personne qui conserve une longueur de cendre de deux pouces à son cigare est prétentieuse, qu'un homme qui choisit un cigare parsemé de petits points de couleur claire, ajoute foi à tout ce qu'on lui dit, et que celui qui mâche le bout de son cigare est souvent d'un caractère irritable. On dit aussi qu'on peut deviner, à l'attitude d'un fumeur, son égoïsme, son courage, sa grossièreté, sa timidité ou son bon caractère.

LA CONTREBANDE DU TABAC EN GRANDE-BRETAGNE

Les rapports annuels des Commissaires des Douanes en Grande-Bretagne indiquent une augmentation marquée des opérations de contrebande pendant ces dernières années. En 1899, la quantité de tabac de contrebande saisi était de 6,115 livres; en 1905, la dernière année pour laquelle on puisse se procurer des statistiques, cette quantité s'élevait à 12,372 livres, soit plus du double; et 2,323 personnes furent condamnées à une amende pour s'être livrées à la contrebande. La dernière saisie, en 1905, fut faite par le navire H. M. S. Argus, qui captura une flottille de sept bateaux hollandais dans la limite de trois milles au large de l'estuaire Humber, et ne confisqua pas moins de deux tonnes et quart de tabac et de cigares. Les marins sont très ingénieux dans leurs essais pour faire entrer le ta-



CIGARES LES PLUS POPULAIRES

SIR WILFRID 10c.

Salvator	10c.
El Astro	10c.
Rosa Bella	10c.

GILT EDGE 5c.

S. Cameron	5c.
Florina	5c.
Tourist	5c.
Rinaldo	5c.
My Special	5c.
V. J. R.	5c.

Quel que soit l'endroit où vous allez, demandez les marques ci-dessus et savourez un bon cigare.

The Eastern Cigar Co., Ltd.,

J. O. LAPORTE, Représentant.

== = == Marieville, Que.

ST-JEAN, QUE.

bac sans payer de droits; mais les douaniers connaissent la plupart de leurs ruses.

LE TABAC ET SES EFFETS

Un médecin anglais a publié un article intéressant, dans un journal de Londres, intitulé "Tobacco Poisoning" (Empoisonnement par le tabac). Dans une enquête au sujet d'un cas de syncope du coeur, on émit l'opinion que la mort avait été causée par empoisonnement par la nicotine. Le médecin qui avait soigné le patient pendant quelques jours avant sa mort, donna un certificat d'après lequel la mort était due à une maladie de coeur, bien que l'empoisonnement par la nicotine ait pu en être la cause. Le patient qui était mort subitement à une gare de chemin de fer, était un fumeur invétéré depuis son enfance. Le médecin qui fit l'examen à l'enquête dit qu'il n'avait jamais rencontré un cas d'empoisonnement par la nicotine et qu'il croyait que cet empoisonnement était un mythe. Il exprima de plus l'opinion que, dans le cas en question, un abus excessif du tabac avait empêché la bonne digestion chez le patient, le bon fonctionnement du foie, et avait eu une action déprimante sur un coeur déjà malade.

Quelle est donc la vérité au sujet de l'usage du tabac? Depuis que le tabac a été introduit en Angleterre, l'opinion a été partagée sur le bien ou le mal que la découverte de la plante a fait au genre humain. De temps à autre, quelque incident suggérant, comme le fait s'est passé à cette enquête, que la mort était due à l'usage du tabac, met de nouveau en évidence la question du tabac et prouve que c'est un sujet inépuisable de discussions.

Presque tout le monde reconnaît que l'abus du tabac est nuisible à la santé. Les personnes opposées au tabac diront:

"Pourquoi fumer?"

Si nous analysions toujours exactement les motifs de nos actions, nous serions obligés de reconnaître que nous fumons par habitude et parce que nous avons vu d'autres personnes fumer. Toutefois, certaines personnes trouvent un réel plaisir à cette pratique et c'est grâce à son action sédative sur les nerfs de ces personnes-là que le tabac a tant de partisans.

Les ennemis du tabac, qui se moquent de cet effet apaisant du tabac, lui ont attribué presque toutes les maladies connues. Si un homme peu versé dans la question et ayant l'esprit tourné aux recherches essayait d'apprendre la vérité sur ce sujet, au moyen de livres de médecine, il aurait beaucoup de difficulté à en venir à une dé-

cision. Le Docteur Hobart Hare, l'éminent praticien qui fait autorité en matière de drogues, a écrit sur la question du tabac, il y a plus de 20 ans; "Le bibliographe est d'abord effrayé du grand nombre de livres écrits à ce sujet, mais il s'aperçoit bientôt qu'un ouvrage n'est qu'une répétition des ouvrages écrits précédemment, qu'il contient des mêmes cas horribles de souffrances qui sont tous le résultat de l'usage de la drogue nuisible."

Une discussion historique sur les effets du tabac fut commencée par un journal de médecine, en Angleterre, en 1856, et cette discussion dura plus de trois ans. Beaucoup d'assertions péremptoires faites par des écrivains enthousiastes dans cette bataille de presse ont été considérées depuis comme quelque peu exagérées. Il était dit, par exemple, que l'usage du tabac prédisposait fortement à la fièvre typhoïde, que c'était la véritable cause de la phthisie et en outre un agent actif de la passion qui porte à gaspiller de l'argent. Dans cette controverse, un des ennemis du tabac dit que le tabac "affaiblissait la vigueur et l'énergie du peuple anglais et le fait tomber au bas rang des nations; qu'il a causé les troubles gouvernementaux de la Turquie, qu'il ruine les jeunes gens, appauvrit les ouvriers, nuit au travail des ministres de la religion et fait que les vieilles femmes irlandaises causent de l'ennui aux médecins des dispensaires."

De cette condamnation totale, l'amateur de tabac peut dire que de tels résultats funestes peuvent être suivis l'abus du tabac, mais ne suivent pas forcément son usage.

Contrairement à l'opinion de l'homme non initié dans la question, la nicotine, le principe vénéneux actif du tabac, a peu de chose à faire avec les mauvais effets de son abus. Des expériences ont prouvé que la fumée du tabac contient, soit la plus petite trace de nicotine, soit pas de nicotine du tout. Bien que la nicotine soit un poison très actif, il en reste si peu après la combustion du tabac, et ce peu de nicotine est si lentement absorbé par la membrane muqueuse du nez et de la bouche qu'une petite portion seulement du mal qui résulte de l'abus du tabac peut être attribuée à la nicotine. Quand on fume la cigarette particulièrement, là où le tabac est à peine touché par les lèvres ou la langue, la nicotine peut être négligée presque entièrement. C'est la vapeur ammoniacale contenue dans la fumée qui cause l'irritation du nez et de la gorge, de même que l'effet somnolent produit quelquefois par le tabac est dû à l'acide carbonique contenu dans les vapeurs. Cette vapeur ammoniacale âcre est la cause de l'ef-

fet nuisible bien connu sur les poumons, abaissant la vitalité des tissus des poumons et les rendant plus aptes à être envahis par le bacille de la tuberculose et par d'autres micro-organismes.

Il est un sujet unique sur lequel presque tous ceux qui discutent la question du tabac s'accordent. C'est l'effet du tabac, même usé modérément, sur les jeunes gens. Le développement du corps humain a lieu par l'oxydation des tissus vivants, leur épuisement qui en résulte et leur construction à nouveau. C'est le pouvoir qu'a le tabac de retarder cette oxydation des tissus qui conduit à l'arrêt de la croissance chez les jeunes fumeurs.

Il y a quelques semaines, on a beaucoup abusé, dans les colonnes de ce journal, de la question de la cigarette. Il est assez curieux que la cigarette, qui doit toujours soutenir le choc de la discussion ait été reconnue comme moins nuisible, sous certains rapports, que le cigare, si on la fume en même quantité. La persécution aveugle, quelquefois va à l'encontre du but qu'elle se propose. Cela est mis en évidence par l'histoire d'une croisade contre la cigarette, faite dans l'état d'Indiana, en Amérique. Là, après que les médecins et les clergymen eurent fatigué la législature, une loi fut émise, déclarant illégal pour les jeunes garçons d'avoir une cigarette en leur possession. Immédiatement après la promulgation de cette loi, des jeunes garçons de tout âge se répandirent dans les rues, fumant d'énormes cigares noirs, au nez même des agents de police. Etant donné que les fumeurs de cigares absorbent beaucoup plus de nicotine que le fumeur de cigarettes, le profit du public, dans ce cas-là, n'a pas été probablement bien grand.

En admettant que le tabac soit nuisible aux jeunes gens, y a-t-il des raisons suffisantes pour condamner son usage modéré pour les adultes en bonne santé? D'après les preuves recueillies par des observateurs impartiaux, il semble impossible de généraliser la question. La fumée du tabac a certainement un effet sédatif pour le cerveau fatigué, mais, comme toutes les substances sédatives, on peut en abuser. Un amateur de tabac a fait ressortir le fait que le tabac est d'un usage presque universel parmi les hommes civilisés, et, si ses mauvais effets étaient si terribles, l'état physique de la population du monde se serait certainement abaissé depuis longtemps.

A part la sécheresse de la gorge, la mauvaise digestion et le mal de gorge des fumeurs (toutes choses qui peuvent être guéries par quelques jours d'abstinence) il y a deux conditions importan-

tes causées par l'abus du tabac. Ce sont le "tobacco heart" et le "tobacco eye." Les personnes qui souffrent de la première de ces maladies se plaignent au docteur de palpitations et d'une syncope du cœur. Le cœur bat rapidement, mais pas aussi fort que d'habitude et son action peut être irrégulière. Cette condition est extrêmement rare chez un individu dont la santé est assez bonne et qui fait simplement un abus un peu trop prononcé du tabac. Généralement, l'anémie, la neurasthénie sont attribuées à un usage immodéré du thé, du café ou de l'alcool. Aucun changement réel organique du cœur n'a jamais été attribué directement au tabac, et ces symptômes déplaisants disparaissent quand on abandonne l'usage du tabac.

L'autre condition, "tobacco eye" est plus dangereuse et moins facile à guérir. La perte de la vue par l'usage du tabac, qui a été décrite pour la première fois il y a plus de cinquante ans, se fait souvent connaître par la difficulté qu'a le patient à distinguer les pièces monnayées d'or et d'argent; certaines couleurs ne sont pas bien différenciées et cette affection se fait remarquer le plus quand le patient est dans une lumière brillante. D'autres symptômes sont la nervosité le manque de sommeil et la dyspepsie. Chose assez curieuse, la perte de la vue par l'usage du tabac est à peu près inconnue en Allemagne, bien que les Allemands fument deux fois autant que nous.

Tout semble prouver que la question du tabac est simplement une question d'équation personnelle. Sur la plupart des adultes, le tabac a une action sédative distincte. Pour un petit nombre de personnes, c'est un excitant. L'effet sédatif communément expérimenté est dû, d'après Sir T. Lauder Brimton, à la stimulation, par la fumée, des branches terminales du cinquième nerf du crâne et cette stimulation conduit à son tour à celle de la circulation cervicale générale.

Il est possible qu'il y ait des sub-

stances sédatives meilleures que le tabac fumé modérément, mais il n'y en a pas qui soit si à la portée de nous tous et il en est peu qui soient moins dangereuses.

SOINS A PRENDRE DES ARTICLES DE FUMEURS

Comme les articles de fumeurs et autres marchandises de fantaisie similaires perdent rapidement de leur valeur quand on n'en prend pas un soin extrême et sans relâche, nous considérons, dit "Cigar and Tobacco World", que ces articles forment un détail du commerce beaucoup plus important que ne le supposeraient la plupart des gens au premier abord. Il n'est pas nécessaire de faire remarquer qu'une détérioration de quelque sorte tend à réduire les profits et il y a détérioration sérieuse quand on laisse des marchandises perdre de leur valeur jusqu'au point de les rendre invendables par négligence.

Sur réception d'un paquet d'articles de fantaisie, il faut tout d'abord examiner les marchandises et comparer leurs prix à ceux portés sur la facture et le double de la commande, double que vous avez conservé, si vous êtes un commerçant soigneux et qu'aucun voyageur de commerce ni aucune maison de commerce ne refusera de vous remettre.

Autrement, il est évident qu'il peut surgir des malentendus quant à la quantité, la qualité et les prix, sans compter la possibilité que quelque ligne particulière dont vous avez besoin et dont votre fournisseur est à court, soit remplacée par quelque chose dont vous n'avez pas besoin.

L'acheteur et le vendeur sont également sujets à se tromper; si donc vous ne vous fiez qu'à votre mémoire, vous ferez des erreurs; de là la nécessité d'avoir un double de votre commande, quand même vous devriez l'écrire de votre main.

Dès que vous vous apercevez de quelque divergence entre les marchandises et la facture, écrivez à votre fournisseur et mettez de côté les marchandises que

vous n'approuvez pas jusqu'à ce que l'affaire soit réglée. Ceci s'applique particulièrement aux marchandises de seconde qualité et endommagées, quand vous avez fait marché pour des marchandises de première qualité, parfaites.

Si d'après les apparences, les marchandises ont été endommagées en cours de transit, faites-le savoir à la compagnie de chemins de fer ainsi qu'au capitaine et ne touchez ni ne dérangez (plus que vous ne pouvez l'éviter) le paquet ou la boîte, jusqu'à ce que l'inspecteur de la compagnie de transport l'ait vu. Nous rappelons ici à nos lecteurs qu'une compagnie de transport n'est pas tenue de remplacer un article qui peut être réparé d'une manière satisfaisante; mais elle est responsable de toute perte incontestable occasionnée par un tel dommage. Il y a aussi un autre côté de la question: la partie qui paie le transport doit régler l'affaire avec la compagnie de transport; cela s'applique à toute espèce de marchandises. En conséquence, si la maison de gros a payé d'avance le transport, elle est responsable vis-à-vis de l'acheteur, et inversement.

La maison Jos. Côté, de Québec, l'une des mieux connues de notre province dans le commerce des tabacs, cigares, cigarettes et articles de tout genre pour fumeurs compte maintenant 20 années d'existence et de succès en affaires.

Les tabacconistes qui ont l'occasion de se rendre à Québec ne devraient pas manquer d'aller visiter les bureaux et magasins de cette importante maison, 186-188 rue St-Paul. Ils y trouveront le plus vaste assortiment de tabacs Canadiens et autres, de pipes, de cigares, de cigarettes, de sucreries et de biscuits qu'on puisse trouver réunis dans un même magasin.

Nous conseillons aux marchands qui ne peuvent se déplacer d'attendre la visite des voyageurs de la maison Jos. Côté, ils ne regretteront pas de leur réserver leur ordre.

"Oui, Talleyrand," disait un jour Napoléon à son ministre, "Je suis le maître de l'Europe, parce que je travaille plus que tout autre homme sur le continent. Le meilleur indice de la puissance, c'est la capacité de travail et une conviction intense de sa nécessité." — (System.)

ESSAYEZ SEULEMENT

LE CIGARE

P A P A

A 10 Cents

LE CIGARE DE QUALITÉ, FABRIQUÉ PAR

L. N. HADD,

115 rue St-François-Xavier, MONTREAL

Téléphone Bell: Main 4581

NOS PRIX COURANTS

Marques spéciales de marchandises dont les maisons, indiquées en caractères noirs, ont l'agence ou la représentation directe au Canada, ou que ces maisons manufacturent elles-mêmes. — Les prix indiqués le sont d'après les derniers renseignements fournis par les agents ou les manufacturiers.

THE AMERICAN TOBACCO CO. OF CANADA					
Cigarettes.	Par mille				
Richmond Straight Cut No 1, 10s.	12.00	En tins, 1 lb.	83	Gold Dust —	
Pet, 1/10.	12.00	Full Dress —		1-10 bags, 5 lb. boxes.	88
Sweet Caporal, en boîtes de 10.	8.50	En tins, 1/5 et 1/2 lbs.	95	1-12 bags, 5 lb. boxes.	90
Athlete, boîtes de 10 ou ppts 10s	8.50	Meerscham —		A. T. C. Mixture à fumer —	
Old Judge, en boîtes de 10s.	8.50	Pqts, 1/10s, btes 5 lbs.	82	En tins, 1/4 lb.	1.40
Majestic, 20s.	8.25	En tins, 1/2 lb.	84	En tins, 1-8 lb.	1.45
New Light, [tout tabac] 10s.	8.50	En sacs 1/5 btes 5 lbs.	92	Social Mixture	
Sub Rosa [tout tabac]	8.50	Ritchie's Smoking Mixture.		Pqts 1-10 btes 5 lbs.	75
Derby en ppts de 6 [600] 3.93; 10s	6.55	Pqts, 1/10s, boîtes 5 lbs.	80	En tins, 1-2 lb.	75
Old Gold, 6 ^d (600) 3.78; 1/10s.	6.30	En tins, 1/4 lb.	95	Seal of North Carolina —	
Prince, 7, [700] 4.02; 10s.	5.75	Ritchie's Cut Plug —		En tins de 1/2 et 1/4 lbs.	1.05
Sweet Sixteen, ppts, 7s, 4.02; 10s.	5.75	Pqts, 1/16s et 1/9s, btes 5 lbs.	71	En sacs, 1-6 s, btes 5 lbs.	1.05
Murad, Turques, bouts en papier	12.00	Cut Cavendish —		1/12, 1/8 & 1/4s, ppts, btes 5 lbs	95
Mogul, Turques, bouts en papier	12.00	Pqts, 1/10s, boîtes 5 lbs.	80	Old Gold —	
Mogul Magnums, bouts en papier.	16.00	Durham —		1/12s et 1/8s, ppts, btes 5 lbs.	95
Dardanelles [Turques] bouts en papier 12.25, en liège ou argent.	12.50	En sacs, 1/12s, btes 5 lbs.	1.00	Bull Durham —	
Yildiz [Turques] Bouts en or, 10s.	15.00	En sacs, 1/6s, btes 5 lbs.	1.00	1-10 bags, 5 lb. cartons	1.25
Yildiz Magnums, Bouts en papier, en liège ou en or, 10s. et 100s.	20.00	En drums, 1 lb.	1.00	1-16 bags, 5 lb. cartons	1.25
Virginia Brights, bte de 600, 3.50	5.83	Virginity — drums, 1 lb.	1.25	Duke's Mixture (Granulated) —	
High Admiral, 10s.	7.00	Unique —		1-10 bags, 5 lb. cartons	85
Gloria, 7s [700] 4.02; 10s.	5.75	Pqts, 1/15s, boîtes 5 lbs.	65	En tins, 1/2s.	1.05
Guinea Gold.	12.00	Pqts, 1 lb., boîtes 5 lbs.	61	Pqts, 1/4s, btes 6 lbs.	95
Otto de Rose, 10s.	12.50	Pqts, 1/2 lb., boîtes 5 lbs.	60	En jares, 1/2 lb.	1.05
Bouquet, Slide boxes, 7s. 350; 2.01	5.75	Lord Stanley — tins, 1/2 lb.	1.05	Tabacs Ogden	La lb.
Pin Head, Slide boxes, 7s. 700; 3.85	5.50	Hand Cut Virginia — tins, 1/4 lb.	1.00	Beeswing —	
Pall Mall (Egyptian) —		Duke's Mixture, Cut Plug —		Tins décorées, 1s.	1.10
Cork tips only.		Pqts, 1/10 lb, cartoons 2 lb.	82	1/2 lb. tins, 4 lb. cartoons.	1.15
In boxes of ten	18.50	Perique Mixture —		1/4 lb. tins, 4 lb. cartoons.	1.18
Pall Mall (King Size) —		En tins, 1 lb. et 1/2 lb.	1.15	1-8 pcks. 1 lb. cartoons.	1.18
In boxes of ten	25.00	Athlete Smoking Mixture —		1-16 pcks. 1 lb. cartoons.	1.25
Pasha No 3 (Egyptian) —		1/2 and 1/4 lb. tins.	1.35	Ogden's Navy Mixture —	
Plain tips only.		Pure Perique —		1-8 & 1-4 lb. tins, 5 lb. cartoons.	1.26
In boxes of ten	20.00	1/4 & 1/2 lb. tins & 1 lb. pcks.	1.75	Turret Navy Cut —	
Bizak (Egyptian) —		St. Leger — 1/2 & 1/4 lb. tins & 1/10 sacs.	1.20	1/4 lb. tins, 5 lb. cartoons.	
In Slide boxes of ten	11.00	P. X X X —		Mild	1.36
Duke of Durham —		1 lb. tins.	95	Medium	1.22
In Slide boxes of ten	7.00	1/2 lb. tins.	1.00	Full	1.22
Tabacs à cigarettes.	La lb.	1/5 tins.	1.00	1-8 lb. tins, 2 lb. cartoons.	
B. C. No 1, ppts, 1/12, btes 5 lbs.	1.00	Handy Cut Plug —		Mild	1.40
Puritan, ppts, 1/12s, btes 5 lbs.	1.00	1/5 pouches, 5 lbs boxes.	90	Medium	1.26
Athlete, paquets ou boîtes, 1-12, boîtes 5 lbs.	1.05	1/2 lb. jars.	90	Full	1.26
Derby, en tins, 1/4s.	95	Old Virginia —		1-16 lb. tins, 2 lb. cartoons.	
Vanity Fair, ppts, 1/8s, btes 5 lbs.	1.20	1 lb. tins.	78	Mild	1.50
Sultana, ppts, 1/12s, btes 5 lbs.	1.00	1/2 lb. tins.	80	Medium	1.32
" 1/2 & 1 lb, ppts, btes 5 lbs.	96	1-16 & 1-9 pcks, 5 lb. boxes.	72	Full	1.32
Gloria, ppts, 1/12s, btes 5 lbs.	1.00	1 lb. & 1/2 lb. pcks, 5 lb. boxes.	72	Tabacs américains à fumer	La lb
Southern Straight Cut, paquets, 1/12s, btes 5 lbs.	85	Morning Dew Flake Cut —		Pride of Virginia —	
Old Judge, ppts, 1/9s, btes 5 lbs.	1.45	1-10 pcks, 5 lb. boxes.	82	1-10 lb. tins, 2 1-2 lb. cartoons	1.30
Sweet Caporal, ppts 1/13s, btes 2 lbs.	1.15	1-6 tins.	1.00	Old English Curve Cut —	
Houde's Straight Cut No 1, ppts, 1/12s, boîtes 5 lbs.	1.00	1/2 lb. tins.	94	1-10 lb. tins, 1 1-2 lb. cartoons	1.30
Dufferin, ppts, 1/12s, btes 5 lbs.	1.00	1-5 bags.	88	1-4 lb. tins (air tight)	1.40
Le Caporal, ppts, 1/12s, btes 5 lbs	1.00	Blue Star —		Richmond Gem Curly Cut —	
Harem [Turque], ppts, 1/16s, btes 5 lbs.	1.35	1-12 pcks, 5 lb. boxes.	83	1-8 pcks., 5 lbs. cartoons.	1.43
Houde's Turkish —		Favorite — 1/2 lb. tins.	69	1-4 pcks., 2 lbs. cartoons.	1.60
1-20 pcks. 5 lb. boxes	1.70	Champaign Cut Plug —		Rose Leaf [Fine Cut Chewing] —	
Kiosk [Turque], paquets, 1/16.	1.92	1-10 pcks, 5 lb. boxes.	80	1 lb. pcks., 5 lb. drums.	1.22
Tabacs coupés à fumer.		1-5 tins.	1.00	Tabacs américains à chiquer plugs	
Old Chum —	La lb.	1/2 lb. tins.	96	Battle Ax — 12 lbs caddies.	86
En tins, 1/6s.	1.00	Khaki —		Piper Heidsieck—10 lbs caddies.	1.20
En tins, 1/2 lb.	85	1-5 tins.	1.00	Piper Heidsieck—7 lbs. caddies.	1.15
En tins, 1 lb.	85	1/2 lb. tins.	96	Horseshoe — 12 lbs. caddies.	0.99
Pqts, 1/10s, btes 5 lbs.	85	1-10 pcks, 5 lb. boxes.	80	Star, 12 lbs. Cads.	1.00
En sacs, 1/5s, btes 5 lbs.	88	Red Star —		Climax, 12 lbs. Cads.	0.99
Puritan Cut Plug —		1-12 pcks, 5 lb. boxes.	83	Spear Head, 18 lbs. Cads.	0.99
Pqts, 1/11s, boîtes 5 lbs.	85	Sweet Bouquet —		THE EMPIRE TOBACCO COMPANY	
En tins, 1/2 et 1/4 lbs.	85	1/2 lb. tins.	1.25	Tabacs à chiquer.	
En tins, 1/5s.	93	Maryland —		Bobs, 5s., Cads 21 lbs., 1-2 Cads, 12 lbs.	38
		1-12 pcks, 5 lb. boxes.	78	Bobs, 10s., Butts, 24 lbs, 1-2 Butts, 12 lbs.	38
		1/4 lb. tins.	78	Bobs Bars, 5 3-5 cuts to the lb., 1-2 Butts, 10 lbs.	38
		Gold Star —		Currency Bars, 9s., 10 cuts to the lb., Butts, 25 lbs., 1-2 Butts, 12 1-2 lbs.	38
		1-10 pcks, 5 lb. boxes.	80	Currency Navy, 2 x 4, 5 1-2s. to lb., 1-2 Butts, 11 1-2 lbs.	38
		M. P. [Perique Mixture].		Currency Navy, 10s., 1-2 Cads, 12 lbs.	38
		1-11 & 1-5 pcks, 5 lb. boxes.	88		
		Houde's Celebrated Mixture —			
		1-8 tins.	1.35		
		Gold Crest Mixture —			
		1/4 & 1/2 lb. tins.	1.35		

Stag Bars, 5s., Butts, 16 lbs.	38
Old Fox, 12s, butts 24 lbs, $\frac{1}{2}$ butts 12 lbs.	48
Pay Roll, 10 $\frac{1}{2}$ oz. bars, 5 cuts to the bar, 7 $\frac{1}{2}$ cuts to 1 lb, butts 20 lbs.	56
Pay Roll, 2 x3, 7 to 1 lb, 22 lbs. cads & 12 lbs $\frac{1}{2}$ cads.	56
Pay Roll, 6 $\frac{1}{2}$ oz. bars, [thin]. 7 $\frac{1}{2}$ spaces to the lb. boxes, 5 lbs..	56
Moose, 14 $\frac{1}{2}$ oz. Bars, 5 cuts to bar, 5 $\frac{1}{2}$ cuts to lb., $\frac{1}{2}$ butts, 8 lbs.	40
Black Watch 5s., 1-2 Butts 9 lbs. each	36

Tabacs à fumer.

Empire, 5s., 10s.	36
Rosebud Bars, 6s., Butts, 20 lbs., Boxes, 5 lbs.	45
Amber, 8s, and 3s.	60
Ivy, 1 1-2 x 4, 7s, 17 lbs, butts. . .	50
Ivy, 1 1-2 x 4, 7s, 8 1-2 lbs. 1-2 Butts	50
Hudson, 8s cads, 20 lbs.	53
Pacific, 8s cads, 20 lbs.	53
Starlight, 1 $\frac{1}{2}$ x 4, 7s, 8 $\frac{1}{2}$ lbs., $\frac{1}{2}$ butts	50

THE B. HOUE CO., LTD., QUEBEC**Cut Smoking Tobaccos**

Trappeur —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes	32
1-12 bags, 5 lbs. boxes	48
1-2 and 1 lb. pcks.	30
Comfort —	
1-8 bags, 5 lbs. boxes	32
1-10 bags, 5 lbs. boxes	40
1-12 bags 5 lbs boxes	48
Casino —	
1-6 pcks. 5 lbs. boxes	24
1-2 and 1 lb. pcks.	20
O. K. No. 1. —	
1-7 tins, 10 lbs. wooden boxes . .	56
1-6 pcks. 5 lbs. boxes	50
O. K. Mixture —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes	32
Herse Shoe Solace —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes	43
1-2 and 1 lb. pcks.	41
1 lb. pck. with pipe inside pcks. .	48
1-2 lb. tins	43
Gold Block —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes	50
1-12 and 1-6 bags, 5 lbs. boxes .	50
Brown Shag —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes	40
1-2 and 1 lb. pcks.	38
Signum Cut Plug —	
1-12 bags, 5 lbs. boxes	43
1-10 pcks. 5 lbs. boxes	40
1-2 lbs. pcks.	33
1-7 tins 10 lbs. wooden boxes . .	56
1-2 tins	48
Carillon (for Smoking and Chewing).	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes	40
Como —	
1 lb. pck. with pipe inside pcks. .	33
1-9 pcks. 5 lbs. boxes	36
Lion Brand —	
1-12 (paper bags), 5 lbs. boxes .	35
Calabresse —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes	32
Houde's No. 1 —	
1 lb. pck. with pipe inside pcks. .	44
1-6 pcks. 5 lbs. boxes	40
1-2 and 1 lb. pcks.	39
Micmac —	
1-10 (paper bags), 5 lbs. boxes .	30
Houde's Fine Cut —	
1-12 and 1-6 pcks. 5 lbs. boxes .	52
Hudson —	
1-12 pcks. 3 lbs. boxes	52
1-6 pcks. 5 lbs. boxes	52
Golden Leaf —	
1-12 and 1-6 pcks. 5 lbs. boxes .	48
1 lb. tins	54
1-2 lb. tins	58
1-4 lb. tins	65

Rainbow —	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes	70
1-2 lb. tins	73
1-4 lb. tins	78
1-5 lb. bags, 5 lbs. boxes	78
Cremo —	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes	52
Natural Cut Smoking Tobaccos	
Parfum d'Italie —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes	43
Mon Ami (Pure Quesnel) —	
1-8 pcks. 3 lbs. boxes	60
1-2 and 1 lb. pcks.	50
Red Cross —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes	40
1-2 pcks.	40
1-7 bags, 5 lbs. boxes	55
Tiger —	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes	32
Montcalm —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes	30
1-4, 1-2 and 1 lb. pcks.	30
Zcuave —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes	31
1-2 and 1 lb. pcks.	30
Encore —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes	40
1-2 and 1 lb. pcks.	38
1-6 bags	43
Rouge & Quesnel —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes	38
1-5-1-2 and 1 lb. pcks.	35
Mon Plaisir —	
1-9 pcks. 2 and 5 lbs. boxes . .	70
Quesnel —	
1-4-1-2 and 1 lb. pcks.	40
Houde's Best one Dollar Mixture—	
1-4-1-2 and 1 lb. pcks.	80
Geld Cross —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes	50
1-2 and 1 lb. pck.	50
Napoleon —	
1-10 pcks. 4 lbs. boxes	40
1-2 and 1 lb. pcks.	35
Blue Cross —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes	32
1-2 and 1 lb. pcks.	30
Golden Broom —	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes	36
1-2 lb. pcks.	31
Houde's Sixty cents. —	
1-6 pcks. 5 lbs. boxes	50
Cigarette Tobaccos	
Rugby —	
1-8 (slide-boxes), 5 lbs. boxes .	62
1-14 pcks. 5 lbs. boxes	60
1-2 and 1 lb. pcks.	60
Petit Bleu —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes	50
1-2 and 1 lb. foil pcks.	40
L. L. V. —	
1-2 lb. foil pcks.	36
1-12 pcks. 5 lbs. boxes	46
Petit Poucet —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes	48
Le Petit Jaune —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes	46
Tri Color —	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes	55
Swoboda —	
1-9 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes .	64
Carlo —	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes	55
Fine Cut Chewing	
Chocolate Fine Cut —	
1 lb. tins	60
Plug Chewing	
Spun Roll —	
1-16 1 lb. boxes	60
Natural Pressed Cut	
Original —	
1-4 lb. pcks. 5 lbs. boxes	60
Sliced Plug Cut	
Transfer —	
1-7 (slide boxes), 5 lbs. boxes .	50

Atlas —	
1-6 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes. .	44
Alice —	
1-7 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes .	52
Bamboo (Curved Cut.) —	
1-10 tins, 3 lbs. boxes	78

CIGARETTES

Pearls —	par 1000
10s with mouth pieces 500. par bte	4.00
Dufferin —	
10s 500 par boîte	4.50
Cadet —	
10s 500 par boîte	4.00

SNUFF

Landry's Light Snuff—	Kegs ou Jars
Rose No. 1	28
Merise	28
Rose extra	32
Macaba	34
Scotch, (1 lb. pcks. and 5 lbs. boxes)	46
Scotch (in 5 lbs. Jars)	48
Grand'Mère 1-16 boxes	55
Houde's Dark Snuff —	
Natural	29
Rose No. 1	30
Rose & Bean	30
Rose Extra	32
Merise	30
Macaba	37
Scotch (in 1 lb. pcks. and 5 lbs. boxes)	46
Scotch (in 5 lbs. Jars)	48

JOSEPH COTE, QUEBEC.

Cigares	Le mille
Three Little Champions	
for 5c.	12.50
Côté's Fine Cheroots.	15.00
Quebec Queen.	15.00
V. H. C.	25.00
My Best.	25.00
Doctor Faust.	28.00
Doctor Faust	30.00
St-Louis [union].. . . .	33.00
Martin [union].. . . .	35.00
Havana Seconds	35.00
Champlain	35.00
V. C. [Union].. . . .	35.00
Martha [union].. . . .	55.00
El Sergeant Premium	55.00
J.C. Cl. Havane, Puritanos 1/20. .	75.00

Tabacs Canadiens en feuilles

Balles de 25 et 50 lbs.	
Connecticut B. 25 et 50	1905 0.13 0.14
Grand Havane B 25 et 50	1905 0.13 0.14
Parfum d'Italie A.	1905 0.00 0.30
Belgique	1905 0.00 0.25
Petit Canadien	1904 0.00 0.25
Petite Plug 1-6	1905 0.10 0.12
Quesnel A. M.	1905 0.00 0.35
Rôle J. C., No 40, $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{4}$, 1	1905 0.00 0.32
Rouge A.	1905 0.18 0.20
Rouge G.	1900 0.18 0.20
Rouge Quesnel A.	1904 0.00 0.25
Spread Leaf, Rouge	1905 0.15 0.16
S. Nouveau	1905 0.00 0.15
Petit Havane	1905 0.18 0.20
S. Vieux	1904-1905 0.16 0.17

Tabac coupé canadien.

Petit Havane, 1/3 boîtes 10 lbs. . .	48
Petit Havane, 1-12, 1-6 boîtes 10 lbs.	48
Quesnel, 1/9, boîtes 5 lbs.	65
Quesnel, 1/4, boîtes 10 lbs.	60
Quesnel, 1/2, quantité à volonté. .	60
Côté's choice mixture, 1/4 tin. . . .	75
Côté's choice mixture, 1/2 tin. . . .	70
Côté's choice mixture, 1 lb.	65
Tabac en poudre: Rose, 32 cts.;	
Rose et Fève, 32 cts.;	
Rose Extra, 34 cts.;	
Râpé, \$1.25; Macca-	
ba, 47 cts.;	
Scotch, 47 cts.;	
Merise, 32 c.	

IMPORTED TOBACCOS

WILLS'S SMOKING TOBACCO

Capstan Navy Cut.		
Air tight tins.		
Mild	1-2	1.33
"	1-4	1.35
"	1-8	1.42
"	1-16	1.59
Medium	1-2	1.20
"	1-4	1.22
"	1-8	1.30
"	1-16	1.40
Full	1-2	1.20
"	1-4	1.22
"	1-8	1.30
"	1-16	1.39
Decorated tins.—		
Mild	1-16	1.48
Medium	1-16	1.36
"	1-8	1.30
Traveller.		
Decorated hinged tins	1s.	1.12
Decorated hinged tins	1-2	1.16
Decorated hinged tins	1-4	1.18
Air tight tins	1-4	1.18
Flat foil pkts.	1-8	1.17
Flat foil pkts.	1-16	1.17
Westward Ho Mixture.		
Air tight tins	1-4	1.18
Air tight tins	1-8	1.26
Paper pkts., foil	1-8	1.12
Ocean Mixture.		
Round tins	1s.	1.00
Air tight tins	1s.	1.05
Air tight tins	1-4	1.10
Air tight tins	1-2	1.04
Latakia.		
Air tight tins	1-2	1.59
Air tight tins	1-4	1.59
Black Cut Cavendish.		
Air tight tins	1-4	1.25
Air tight tins	1-8	1.25
Gold Flake.		
Air tight tins	1-4	1.35
Paper pkts., foil	1-8	1.35
Liverpool Irish Twist.		
Air tight tins	3 lbs.	0.98
Tagger tins (2 lbs. coils) 10 lbs.		0.98
Air tight tins (2½ lbs. coils) 5 lbs.		0.98
Superfine Shag.		
Air tight tins	1-4	1.30
Air tight tins	1-8	1.35
Old Friend Shag.		
Air tight tins	1-4	1.00
WILLS'S CIGARETTE TOBACCOS.		
Three Castles.		
Air tight tins,		
Mild	1-2	1.55
"	1-4	1.60
"	1-8	1.65
Medium	1-4	1.59
"	1-8	1.55
Paper Pkts., foil		
Medium	1-8	1.50
"	1-16	1.40
Mild	1-16	1.60
Best Bird's Eye.		
Air tight tins	1-4	1.30
Air tight tins	1-8	1.37
Paper pkts., foil	1-8	1.25
Bright Bird's Eye.		
Air tight tins	1-4	1.10
Bristol Bird's Eye.		
Air tight tins	1-4	1.20

PLAYER'S SMOKING TOBACCOS

Navy Cut.		
Air tight tins—		
Mild	1-2	1.35
"	1-4	1.36
"	1-8	1.46
"	1-16	1.54
Medium	1-2	1.16
"	1-4	1.18
"	1-8	1.27
"	1-16	1.36
Full	1-2	1.16
"	1-4	1.18
"	1-8	1.27

Navy Mixture.		
Decorated Lever lid tins	1-4	1.36
Paper pkts., foil	1-8	1.36
Paper pkts., foil	1-16	1.36

PLAYER'S CIGARETTE TOBACCOS

Navy Cut.		
Flat tins	1-8	1.50
Air Tight Tins	1-4	1.50

RICHMOND CAVENDISH CO'S SMOKING TOBACCOS

Pioneer.		
Flat tins	1-2	1.16
Flat tins	1-4	1.20
Air tight tins	1-4	1.18
Paper pkts., foil	1-8	1.20
Paper pkts., foil	1-16	1.24

Richmond Smoking Mixture.		
Round tins	1-4	1.10
Gem of the Ocean Shag.		
Air tight tins	1-4	1.06

Superfine Shag.		
Air tight tins	1-4	1.13

LAMBERT & BUTLER'S SMOKING TOBACCOS.

Log Cabin.		
Air tight tins	1-4	1.18
Air tight tins	1-8	1.27
Paper pkts., foil	1-8	1.15

Sundried Honeydew.		
Air tight tins	1-4	1.40
Viking.		
Air tight tins		

Medium	1-4	1.20
"	1-8	1.25

Varsity Mixture.		
Decorated hinged tins	1-4	1.85
Frontier Mixture.		
Air tight round tins	1-4	1.60

Prince of Wales Mixture.		
Air tight round tins	1-4	1.50
Garrick Mixture.		
Air tight tins	1-2	2.25
Air tight tins	1-4	2.25
Air tight tins	1-8	2.25

LAMBERT & BUTLER'S CIGARETTE TOBACCOS.

May Blossom.		
Air tight tins	1-4	1.50
Air tight tins	1-8	1.60

McDONALD'S TOBACCOS

Cut Golden Bar.		
Air tight tins.—		
Mild	1-4	1.45
"	1-8	1.50
Medium	1-4	1.45
"	1-8	1.50
Full	1-8	1.50

F. & J. SMITH'S SMOKING TOBACCOS.

Glasgow Mixture.		
Air tight round tins	1s.	1.28
Air tight round tins	1-2	1.31
Air tight round tins	1-4	1.31
Air tight round tins	1-8	1.36
Sun Cured Mixture.		
Air tight round tins	1s.	1.35
Air tight round tins	1-2	1.36
Air tight round tins	1-4	1.36
Air tight round tins	1-8	1.42

AMERICAN SMOKING TOBACCOS.

Van Bibber Cut Plug.		
1-10 lb. tins, 2-12 lb. cartoons		1.25
Just Suits Cut Plug.		
1-10 pkts. 5 lbs. cartons		1.10

Sensation Cut Plug.		
1-10 pkts. 5 lbs. cartons		1.10

Havelock (Australasian) Cut Plug.		
(Dark or Aromatic).		
1-10 pkts. 5 lbs. cartons		1.25

CIGARETTES

Social.	Per box of	Per M.
In slide boxes of twenty	500	3.33 6.65

Gold Crest.		
In slide boxes of twenty	500	3.33 6.65
Vanity Fair.		
In slide boxes of ten	500	3.65 7.30

Vice Roy (Little Cigars).		
In slide boxes of ten	500	4.25 8.50

Egyptian Deities No. 1.		
In slide boxes of ten	500	13.50 27.00
Egyptian Deities No. 3.		
In slide boxes of ten	250	5.00 20.00

WILLS'S CIGARETTES

Three Castles.		
Per M.		
Air tight tins of fifty		15.00
In fancy flat tins of ten		16.00
In cartons of ten		15.00

Three Castles (Gold-tipped).		
In flat tins of fifty		19.00
In flat tins of ten		20.00
In flat tins of twenty		19.50

Gold Flake.		
In air tight tins of fifty		12.50
In packets of ten		12.50
In slide boxes of ten		12.50

Capstan (Mild).		
In air tight tins of fifty		12.00
In cartons (with mouthpieces) of ten		12.50
In cartons of ten		12.00

Capstan (Medium).		
In air tight tins of fifty		12.00
In cartons of ten		12.00
In cartons of ten (with mouthpieces)		12.50

Wild Woodbine.		
In packets of ten		12.50

LAMBERT & BUTLER'S CIGARETTES		
Garrick Mixture.		
Per M.		
In air tight tins of fifty		19.00

PLAYER'S CIGARETTES		
Navy Cut (Mild).		
Per M.		
In cartons of ten		13.00
In air tight tins of fifty		13.00
In flat tins of hundred		13.50
In cartons of seven		14.29
In flat tins of fifty		13.50

Navy Cut (Medium).		
In air tight tins of fifty		13.00
In flats tins of ten		14.00
In convex packages of ten		14.00
In cartons of ten		13.00
In flat tins of hundred		13.50

Drumhead.		
In cartons of ten		10.50

Pioneer.		
In cartons of ten		11.50

AMERICAN TOBACCO CO'S CIGARETTES		
Turkish Trophies.		
Put up in plain and cork tips.		
Per M.		
In boxes of ten		22.50

20 ANNEES DE PROGRES

DE LA MAISON

JOS. COTÉ

IMPORTATEUR DE

**Pipes, d'Articles de Fumeurs, de
- Biscuits et de Confiseries -**

188 Rue St-Paul, Quebec.



Messieurs les Marchands de la ville et de la campagne qui auront l'amabilité de faire une visite à nos bureaux seront convaincus que notre maison est la mieux organisée de la Province de Québec, dans notre ligne pour donner entière satisfaction, tant pour les conditions de vente, que pour les prix et l'assortiment. Nous avons six voyageurs qui sont continuellement sur la route à la disposition de nos fidèles patrons.

Succursale, 179 rue St-Joseph

TELEPHONES 1272-2097.



Cigarettes
"SWEET CAPORAL"

La forme la plus pure sous laquelle le tabac peut être fumée.

"LANCET"

MONTREAL

VOL. VII



MARS 1908

No 3

LIQUEURS ET TABACS

LIQUORS & TOBACCOS

HOGEN MOGEN

ET

ROYAL SPORT

Rois dans la
Ligne des Cigares



Vous avez cherché un article leader pour votre département de tabac. Les marques ci-dessus sont toutes deux les meilleures de leur classe. Il nous a fallu huit ans pour produire une telle perfection dans la qualité des cigares, mais nous avons été récompensés par des ventes énormes. Ces cigares sont profitables à tenir. Ecrivez nous aujourd'hui et nous vous en expédierons un mille à titre d'essai.

Sherbrooke Cigar Co. = = Sherbrooke, Que.

MAISON
FONDÉE en 1827

SCOTCH WHISKY DE ROBERTSON

LA MARQUE
La plus ANCIENNE



SEULS AGENTS POUR LE CANADA:

JOHN ROBERTSON & SON, Ltd., - Distillateurs à Dundee, Ecosse

BUREAUX AU CANADA:

MONTREAL, 41 rue des Communes
(Bureau Principal)
WINNIPEG, 315 Avenue William
VANCOUVER, coin des rues Richard et Hastings

SEULES AGENCES:

MOET ET CHANDON, Champagnes
J. H. DENIS MOUNIÉ, Cognac
D. GONI FEUERHEERD & Co., Sherries
D. M. FEUERHEERD & Co., Vins de Port

Gérant Montréal: GEO. W. DOW

Secrétaire: JAMES SOUTAR

LIQUEURS

LIQUEURS ET TABACS—Revue Mensuelle publiée par la Compagnie de Publications Commerciales (The Trades, Publishing Co'y), 25 rue Saint Gabriel, Montréal, Téléphone Main 2547, Boîte de Poste 917. Abonnement : dans tout le Canada et aux Etats-Unis \$1.00, strictement payable d'avance France et Union Postale, 7.50 francs. L'abonnement est considéré comme renouvelé, à moins d'avis contraire donné au moins 15 jours avant l'expiration. Il ne cessera que sur **un avis par écrit**, adressé au **bureau même** du journal. Il n'est pas donné suite à un ordre de discontinuer tant que les arrérages et l'année en cours ne sont pas payés.

Adresser toute communication simplement comme suit: **LIQUEURS ET TABACS, MONTREAL, Canada.**

Organe officiel de l'Association des Commerçants Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Montréal.

Official organ of the Licensed Victuallers' Association of the City of Montreal.

VOL. VII

MONTREAL, MARS 1908

No 3

ASSEMBLEE GENERALE MENSUELLE

DE

L'Association des
COMMERÇANTS LICENCIÉS

de Vins et de Liqueurs

De la Cité de Montréal,

MERCREDI

4 MARS 1908

A 3 hrs p.m. très précises.

— AU —

Monument National

GENERAL MONTHLY MEETING

— OF THE —

LICENSED VICTUALLERS'
ASSOCIATION

OF MONTREAL,

WEDNESDAY

4th of March, 1908,

At 3 p. m. sharp.

— IN THE —

Monument National

Association des Com-
merçants Licenciés
de Vins et de Li-
queurs de la Cité
de Montréal : : :

Incorporée en Juin 1884.

JAMES MCCARREY
Président.
L. A. LAPOINTE.
Secrétaire.

DIRECTEURS:

J. A. A. AYOTTE,
EUG. MASSE,
J. A. TANGUAY,
ARTHUR BONNEAU,
ERNEST TRUDEAU,
ARTHUR HINTON,

ANDREW J. DAWES
LAWRENCE A. WILSON
E. L. ETHIER, A. BLONDIN
VICTOR LEMAY

Prés. Hon.



NAZ. GAUTHIER
Vice-Prés.

VICTOR BOUGIE
Trésorier.

AVISEURS:

MM. H. A. EKKERS,
" M. MARTIN, M. P.
" C. ROBILLARD,
" THOS. KINSELLA,
" H. LAPORTE,
" J. M. WILSON,
" J. M. FORTIER,

Licensed Victuallers'
Association of
Montreal: : : :

Incorporated June, 1884.

Avisseurs Légaux: MM. ARCHER, PERRON & TASCHEREAU
Notaire: EDOUARD BIRON. Auditeurs: F. A. CHAGNON et DAN. DAIGNEAULT.

TELEPHONES: { Bell Main 4187,
Des Marchands 621

Bureau: 66 Rue St-Jacques.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE MENSUELLE

Montréal, 2 Mars 1908.

Monsieur,—L'Assemblée Générale Mensuelle des Membres de l'Association aura lieu mercredi, le 4 Mars 1908 à 3 heures p.m. très précises, au Monument National, No. 218 rue St-Laurent, Chambre No. 11.

Vous êtes respectueusement prié d'y assister.

Par ordre,

LE SECRETAIRE.

AUX MEMBRES

Messieurs,—J'ai l'honneur de vous informer que, les membres affiliés et les maisons d'affaires suivantes sont en règle avec l'Association pour l'année 1908, à savoir :

Distillateur — Distiller

M. H. Corby Distillery Co. Ltd. Belleville, Ont.

Brasseurs — Brewers

MM. Dawes & Co.

" Wm. Dow & Co.

" J. H. & R. Molson, Bros.

Vins et Liqueurs—Wines and Liquors

MM. Lawrence A. Wilson Co. Limited.

" F. X. St. Charles & Cie.

" Meagher Bros. & Co.

" D. Masson & Cie.

" J. M. Douglas & Co. (a'ts, John Dewar & Sons, ltd.)

" Boivin, Wilson & Cie.

" Hudon, Hébert & Cie, Ltée.

" L. Chaput, Fils & Cie.

" Wm. Farrell, Ltd.

" Gillespies & Co., (Agt., E. W. Parker.)

Divers — Miscellaneous

MM. Edouard Biron, Notaire Public.

" Otto Zepf, Mch. de Bouchons.

" A. P. Pigeon, Imprimeur.

" Thos. Burdett, Pompes à Bière, etc.

" Jules Bourbonnière, Secrétaire du Cinématographe—Candu Incorporée.

" Gilbert Tibert, Hotel de Tempérance, Beauharnois, P.Q.

AVIS

Chaque mois vous serez avisés des maisons d'affaires additionnelles qui se seront mises en règle avec l'Association.

Les Membres Licenciés (Hôteliers et Restaurateurs) sont priés d'exiger de leurs fournisseurs les certificats d'affiliation, émis par l'Association, afin qu'ils se qualifient s'ils ne l'ont pas fait déjà.

A moins de circonstances absolues, les Membres Licenciés, dans tous les cas, ne devraient acheter que de ceux du Commerce qui sont membres en règle avec l'Association.

GENERAL MONTHLY MEETING

Montreal, March 2nd, 1908.

Sir,—The General Monthly Meeting of the Association will be held on Wednesday, the 4th of March, 1908 at 3 p.m. sharp, in the "Monument National," No. 218 St. Lawrence Street, Room No. 11,

You are respectfully requested to attend,

By order,

THE SECRETARY.

TO MEMBERS

Sirs, — I have the honor to inform you that the following Business Firms and affiliated members are in good standing with the Association for the year 1908, viz :

Extraits de Bœuf, etc.—Beef Extracts, etc.

MM. Bovril Limited—Fluid Beef.

Fabricants de Cigares—Cigar Manufacturers

MM. Médéric Martin.

" W. R. Webster & Co. (Sherbrooke).

" L. O. Grothé & Cie.

" S. Davis & Sons.

" P. Chaput, (La Champagne).

" Poirier & Frère.

Agents de Brasseries—Brewery Agents.

MM. Geo. Sorgius.

Mfrs d'Eaux Gazeuses—Aerated Water Mfrs.

MM. C. Robillard & Cie.

Marchands — Merchants

MM. Siméon Beaudin, Valleyfield.

" H. H. Guay, Victoriaville.

NOTICE

Each month you will be notified of the additional Business Houses which will be in good standing with the Association.

The Licensed Members (Hotel and Restaurant keepers) are requested to ask from their furnishers, certificates of affiliation, issued by the Association, so that they may qualify themselves if they have not done so already.

Unless circumstances absolutely prevent it, License Holders, in all cases, should only purchase from those in the Trade who are Members in good standing with the Association.

Incomparable!



DEWAR'S WHISKY

LE PAIEMENT DES CONTRIBUTIONS EST EXIGÉ

J'ai reçu instruction du Bureau de Direction d'exiger le paiement des contributions de 1907 et des arrérages dûs à l'Association. En conséquence, ceux qui n'ont pas encore payé sont priés d'en faire parvenir le montant au Secrétaire aussitôt que possible.

J'ai l'honneur d'être, Messieurs,
Votre obéissant serviteur,
L. A. LAPOINTE,
Secrétaire.

FEES ARE NOW DUE

I have received instruction from the Board of directors to collect the fees of 1907 and arrears due to the Association. Consequently those who have not yet paid are requested to send in the amount to the Secretary, as soon as possible.

I have the honor to be, Sir,
Yours truly,
L. A. LAPOINTE,
Secretary.

ASSEMBLEE GENERALE MENSUELLE DE L'ASSOCIATION DES COMMER- CANTS LICENCIES EN VINS ET LI- QUEURS DE LA CITE DE MONT- REAL.

A l'assemblée générale mensuelle des membres de l'Association, tenue le 5 février 1908, au Monument National, sous la présidence de M. Jas. McCarrey.

Etaient présents: MM. Naz. Gauthier, Victor Bougie, A. J. Ayotte, Eug. Masse, Art. Hinton, Nap. Tremblay, P. Scullion, Louis St-Germain, F. A. Chagnon, Henri Girard, M. G. Murphy, Jos. Gingras, Wilbrod Cadieux, Jos. Robidoux, Jos. Lamarche, E. Ménard, C. Gauthier, P. McGoochan, H. Villeneuve, Noé Cloutier, P. Thibault, Edm. Latour, Jos. Gadbois, Alfred Lévy, F. Côté, Fred. Bouillon et plusieurs autres.

En l'absence du secrétaire, M. D. A. Lapointe, est prié d'agir comme tel.

Les minutes de la dernière assemblée sont lues et approuvées.

M. Victor Bougie, trésorier de l'Association, soumet son rapport mensuel qui est adopté.

Plusieurs demandes d'admission comme membres sont soumises et référées au bureau de direction.

Après quelques remarques de M. Bougie sur les obligations des licenciés relativement aux salles à manger suivant l'article 109 de la loi des licences, l'assemblée s'ajourne.

ASSEMBLEES DU BUREAU DE DIRECTION

Assemblée du bureau de direction tenue le 19 février 1908, sous la présidence du président, M. James McCarrey.

Etaient présents: MM. Naz. Gauthier, Victor Bougie; Eugène Masse, Arthur Bonneau, Ernest Trudeau, J. A. A. Ayotte et le secrétaire.

Etaient aussi présents: Messieurs les présidents honoraires: Victor Lemay et Amédée Blondin.

Les minutes de la dernière assemblée sont lues et ratifiées.

Les correspondances suivantes sont soumises et lues: de MM. W. R. Webster & Co., Re-Contribution; de M. J. A.

Tanguay, Re-charge de directeur; de M. Jos. Tassé, Victoria, C. A., Re-règlement de l'Association; de M. Louis Chaurest, Re-"Liqueurs et Tabacs"; de MM. Archer, Perron & Taschereau, Re-Collections; de M. Alex. Desmarteau, Re-Jos. Lamarche; de M. Wm. Farrell Ltd., Re-Contribution; de "Liqueurs et Tabacs", Re-liste des membres; de M. Jules Bourbonnière, Re-Substitution de qualification; de MM. John Robinson & Son, Ltd., Re-Substitution de nom; de M. H. Corby, Belleville, Ont. et de MM. H. Corby Distillery Co., Ltd., Re-Contribution.

Des lettres adressées au président, au trésorier, au secrétaire et à MM. V. Lemay et Amédée Blondin de la part de la "Consumers Co-Operative Brewery Company", réclamant à chacun la somme de 90 dollars, étant la balance d'une part supposée avoir été souscrite au capital actions de la dite Compagnie, lors de la question débattue par l'Association sur la "Combine" des brasseurs sont soumises, lues et déposées sur la table avec instruction au secrétaire d'examiner le bien fondé de ces réclamations et de faire rapport suivant les circonstances qui pourraient se développer plus tard.

Résolu de payer à M. Victor Lemay le contingent qui lui a été voté le 30 janvier 1907 pour l'exercice de cette même année.

Il est de plus résolu de payer à M. Victor Bougie la somme de \$100 pour l'aider à rembourser les dépenses qui lui ont été occasionnées par sa propagande pour de nouveaux membres et par la perception des arrérages pour l'exercice de 1907.

Il est résolu de substituer le nom de M. Jas. McCarrey, président, à celui de M. Victor Lemay aux fins du dépôt à la banque d'Hochelaga.

Il est résolu: de remplacer le nom de H. Corby, distillateur de Belleville, Ont., par celui de H. Corby Distillery Co. Ltd.;

De remplacer le nom de H. O. Wootten par celui de Geo. W. Dow, gérant de la Cie J. Robertson & Son, Ltd.

Il est résolu unanimement de rayer de la liste des membres les noms suivants:

Pour cause de décès: O'Connor, John; Thibault, C. E.; Tremblay, Joseph; Mallette, Edm.

Ayant vendu leurs établissements: Anderson, James; Askew, Edward; Aumais, R. D.; Abrahamson, S.; Bessette, Aug.; Beauhieu, J. A.; Berthelette, A.; Bourassa, Gust.; Beaulac, E.; Creamer, Patrick; Charron, Alfred; Crépeau, P.; Colas, Jules; Chevalier, Alfred; Champagne, D.; Dupuis, B.; Dudemaine, A.; Dagenais, C.; Dobson, W.; Dansereau, L.; Guilbault, Arthur; Gravel, Chs; Henri, Alf.; Lapierre Adolphe; Leclaire, J. L.; Lesage, O. H.; Labelle, Henri; Lapierre, Chs; Lacroix, Wilf.; Martin, W. J.; Mathieu, Nap.; Martel, O.; Octeau, Onésime; Patenaude, J. J.; Pelletier, Dame A.; Roch, Mrs. Amédée; Rochon, Albert; Rochon & Bousquet; Sharkey, E. F.; Théberge, Emile; Tremblay & Tétrault.

Ayant démissionné: Bourassa, John; Benoit, Jos.; Boucher, H.; Bordelau & Boucher; Bécigneul, L.; Barrette, Alph.; Bernier, M. H.; Carrignan, J. A.; Chevalier, Jules; Dufresne, L. E.; Deguire, D.; Duplessis, J. A., & Cie; Fournier, J. A.; Faulkner, A.; Goulet & Frère; Guillemette, H.; Gagnon, Emile; Guilline, M. A.; Houde, L. N. D.; Hamel, L. P.; Loiseau, P. A. H.; Langhan, Louis; L'Allier, Chs; Messier, Honoré; Martin, J. H.; Brault, V.; Patenaude, T.; Pelletier, David; Poutré, A. C.; Poutré, R.; Pesant, A.; Picard, C.; Ritchot, A.; Reinhardt & Co.; Rousseau, J. C.; Robinson, J. M.; Spénard, J. N.; Théroux, Martial; Taylor, J. E.; Vernier Téléph.; Desilets, Marc.

Ayant cessé de faire des affaires ou ne répondant point à la demande de leur contribution: Carle, J. E.; Caron, Jos.; Lamarche, Jos.; Lévesque & Fils; Leduc, Jos.; Laplante, Frs; Motard, Fils & Sénécal; Monette, Alph.; Mallette, E.; Naumann, Curt.; Panneton, A.; Payette, Chs; Bastien, J. O.; Quintal, N. & Fils; Thibault, H.; Brodeur, Jos.; Bougie, H.; Brissette, L. O.; Bourgeois, Aimé; Beauchamp Z.; Blouin Paul; Duval, J. A.; Domprouse, Isaie; Desmarais, Olivier; Feuilteault, J. E.; Fredette, J. B.; Fiset, A. O.; Hénault, C.; Harris, John; Hébert, T.; Jasmin, Chs; Lord Charles; Lessard, F.; Lacombe, Edg.; Lalonde, Crédéon; Lapierre & Bergevin; Lavigne, J. A.; Leboeuf, J. H.; Labonté, F. R.; Laprairie, R. P.; Marineau, Exilus; Primeau,

JOHN HOPE & CO., MONTREAL.

Seuls Agents au Canada de :

MM. John de Kuyper & Son.....	ROTTERDAM.....	<i>Gin de Hollande</i>
“ Martell & Co.....	COGNAC.....	<i>Cognacs.</i>
“ Jules Robin & Co.....	“	<i>Cognacs.</i>
“ Cockburn, Smithes & Co.....	OPORTO.....	<i>Vins de Port.</i>
M. M. Misa.....	XERES DE LA FRONTERA.....	<i>Sherries.</i>
“ S. Darthez.....	REUS (TARRAGONE).....	<i>Ports Tarragone.</i>
MM. Barton & Guestier.....	BORDEAUX.....	<i>Clarets, Sauternes et Huile d'Olive.</i>
“ Rodel & Fils Freres	“	<i>Sardines, Pois et Conserves.</i>
“ Deinhard & Co.....	COBLENZ.....	<i>Hocks et Moselles.</i>
“ C. Marey & Liger-Belair.....	NUITS.....	<i>Bourgognes.</i>
“ E. & J. Burke, Limited.....	DUBLIN & LIVERPOOL.....	<i>Guinness's Stout, Bass's Ale, Whiskies Irlandais et Rhum de la Jamaïque</i>
“ C. G. Hibbert & Co.....	LONDRES	<i>Bass's Ale.</i>
“ Bulloch, Lade & Co., Limited.	GLASGOW.....	<i>Whiskies Ecossais.</i>
“ Cantrell & Cochrane, Limited.....	BELFAST ET DUBLIN.....	<i>Ginger Ale, Club Soda, etc.</i>
“ Field, Son & Co.....	LONDRES.....	<i>Sloe Gin, Orange Bitters, Rhum de la Jamaïque.</i>
Booth & Co's. (LONDRES).....		<i>Old Tom et Dry Gin.</i>

L. J.; Perrault, Ovide; Richer, Nap.; Robert, F. X.; Southwood, Wm.; Thoun, A. et Cie; Turcotte, Jac.; D'Elorme, A. H.; Crépeau, U.; Ouimet, L. E.

Proposé par M. Victor Bougie, secondé par M. Naz. Gauthier, que les personnes suivantes soient admises membres de l'Association.

M. Francis Hamel, hôtelier, 591 Craig Est; Swan Nelson, hôtelier, 107 Windsor; Alfred Labrecque, fils, hôtelier, 1391 Notre-Dame Ouest; Shinnick & Rochon, hôteliers, 100 Ste-Catherine Est; J. H. Beaulieu, hôtelier, 83 Ste-Catherine Est; H. Rochon, hôtelier, 1450 Ste-Catherine Est; Chs Raymond, hôtelier, 1584 Ontario Est; Ephrem Favreau, hôtelier, 1437 Notre-Dame Ouest; McMahon Bros., hôteliers, 1031 St-Jacques; Chs Marchelosse, hôtelier, 63 Commissaires; Jos. Daniel, hôtelier, 67 Ontario Est; Philippe Vandal, hôtelier, 1251 Notre-Dame Ouest; Nap. Rochon, hôtelier, 274 Workman; L. N. Ladouceur, hôtelier, 2156 St-Jacques.

Il est résolu de remplacer les mots "Essence, etc." après le nom de M. Jules Bourbonnière par les mots "secrétaire de la Cie "Cinématographe du Canada incorporée".

Plusieurs comptes sont soumis et adoptés et l'assemblée s'ajourne.

LE COMMERCE DE VINS ET LIQUEURS

Restrictions nouvelles

Depuis la fondation de "Liqueurs et Tabacs" nous n'avons cessé de mettre en garde les commerçants en vins et liqueurs contre les assauts qui leur sont livrés de toutes parts.

Il ne faut pas se payer d'illusions et croire que les ennemis du commerce des vins et spiritueux se laisseront désarmer par des amendements à la loi des licences qui — chaque fois que la loi est amendée — rendent ce commerce plus difficile, plus aléatoire.

Nous l'avons dit: ce commerce est mis en suspicion et la loi même, avec toutes ses restrictions, avec toutes les formalités qu'elle exige pour l'exercice de ce genre de commerce, ne fait qu'entretenir cette idée malheureusement trop répandue que le commerce des vins et liqueurs n'est ni aussi honorable, ni aussi distingué qu'un autre genre de commerce.

De toutes les provinces du Canada, la province de Québec est, sans doute, celle dans laquelle on rencontre le plus de tolérance et nous sommes persuadés que le nombre des intolérants qu'on y rencontre ne forme qu'une infime minorité.

Mais cette minorité est remuante, active, tenace. Les succès qu'ont remportés ailleurs les intolérants ont ravivé leur ardeur et ils s'apprentent ici à de nou-

veaux combats pour ruiner un commerce aussi honorable, aussi respectable que tout autre genre de commerce.

Sous prétexte de combattre l'alcoolisme, on s'appête à ruiner le commerce de vins et spiritueux en demandant au gouvernement des lois et à la municipalité des règlements qui ne permettront plus au commerçant surchargé de taxes de subsister. Du moment qu'un commerçant a obtenu sa licence pour vendre des vins et des liqueurs, il a le droit d'exercer librement son commerce et d'en tirer profit sans plus d'entraves que celles nécessitées par les bonnes mœurs et les lois de droit commun. C'est un droit qu'il paie d'ailleurs assez cher.

Ce n'est pas l'usage, mais l'abus des boissons qui engendre l'alcoolisme. Nombre de gens font usage de vins et de liqueurs et s'en trouvent bien.

Les sociétés de tempérance, pour la plupart du moins, ont un faux nom; ce n'est pas la tempérance, mais l'abstinence totale qu'elles cherchent à propager. En un mot, ce n'est pas seulement contre l'abus, mais bien contre l'usage même des vins et des liqueurs qu'elles portent leurs efforts.

Nous avons publié à maintes reprises dans le corps de "Liqueurs et Tabacs" des articles dûs à la plume de médecins connus, célèbres même, recommandant l'usage modéré du vin et de certaines liqueurs. Leur conseil basé sur la science et l'expérience vaut, à notre point de vue, tout au moins, les conseils de ceux qui, sans étude préalable prétendent nous convertir pour notre bien, au fâcheux régime de l'eau.

Unissons-nous tous pour combattre l'ivrognerie, l'alcoolisme dont tout le monde sait les ravages. C'est parfait.

Mais pour combattre l'ivrognerie, l'alcoolisme, nous dirons aux âmes sincères: tournez vos regards vers ceux qui font un usage immodéré des boissons enivrantes, guérissez-les! Guérissez-les de leur passion, sinon vous n'aurez rien fait.

On veut fermer les locaux où se débitent des vins et des spiritueux à des heures où la vie active bat son plein dans notre cité. Ce serait la ruine de nombreux commerçants. Croit-on arriver ainsi à arrêter la vente des boissons enivrantes?

Ce serait une illusion, une cruelle illusion. Ce qui résulterait d'une pareille restriction au commerce légitime qui se fait au grand jour, il n'est pas difficile de le prévoir: il s'ouvrirait de tous côtés des débits clandestins, des bouges cachés, véritables repaires de tous les vices, écoles de crimes où iraient s'échouer maintes gens.

Ces mêmes personnes, les débits de boissons légitimes restant ouverts, se contenteraient simplement peut-être d'un verre de bière ou de vin avant d'aller

prendre leur repos. Ils n'auraient pas d'autre tentation.

Mais à quoi bon laisser aux déshérités de ce monde la liberté de se rafraîchir honnêtement sans violer aucunement les lois divines et humaines? Est-ce que les gens fortunés n'ont pas leur club où ils peuvent à toute heure de jour ou de nuit, fêtes et dimanche mêmes, boire à satiété sans avoir à craindre les visites importunes de la police? Et ce sont précisément ces favoris de la fortune que souvent nous voyons à la tête des sociétés de tempérance!

Il est de bon ton actuellement de faire partie d'une société de tempérance et de tomber à bras raccourcis sur le dos des commerçants en vins et liqueurs. La mode en durera ce qu'elle durera; mais, en attendant, il serait bon que ces commerçants ne restent pas les bras croisés et se laissent dépouiller du peu de liberté qu'ils ont déjà dans l'exercice de leur commerce, s'ils ne veulent pas, par leur inaction, courir à leur ruine.

Ce n'est pas en l'air que nous écrivons le mot "ruine."

Voyons ce qui se passe ailleurs et nous aurons un aperçu de ce qui attend nos commerçants en vins et liqueurs, s'ils n'entrent pas en lutte contre ceux dont la volonté est de leur rendre la vie impossible.

Au Manitoba, les hôteliers mettent leurs propriétés en vente, ils prétendent que la nouvelle loi des licences dont le vote est maintenant assuré, signifie leur ruine. Ils considèrent qu'en raison du plébiscite annuel accordé par la nouvelle loi, leur commerce serait ruiné au même degré que si la prohibition existait en réalité. De plus, le vote étant accordé aux femmes, des hôteliers de Winnipeg déclarent que c'est la prohibition assurée à la prochaine ou à la seconde élection.

A Toronto, on a été plus brutal, 34 commerçants en vins et liqueurs se verraient privés de leur licence contre toute justice. C'est, pour eux, la mort sans phrase, c'est-à-dire la ruine.

A Havelock, Ont., si on se montre moins brutal, on y est aussi cruel et plus hypocrite. Là on ne retire pas la licence aux licenciés, on arrive cependant au même résultat en portant de \$250 à \$750 le montant de la licence. "C'est pratiquement," dit une dépêche de cette localité, "forcer les trois licenciés à fermer leur bar."

Il est inutile de poursuivre plus loin la nomenclature des misères qui, assez près de nous, affligent le commerce des vins et liqueurs.

Nous en avons assez dit pour que nos lecteurs éprouvent le besoin de serrer leurs rangs et d'agir en commun pour détourner de leur chemin les maux dont ils sont menacés. Qu'ils agissent donc!

Téléphone Main 844

OTTO ZEPF, Gérant-Directeur

FREYSENG CORK CO., LIMITED

Manufacturiers et Importateurs de-

BOUCHONS

COUPÉS À LA MACHINE

COUPÉS À LA MAIN

Aussi de Fournitures pour Embouteilleurs,
 Machines à Boucher, à Capsuler, Machines Crown,
 Capsules à Bouteilles, Paniers à Bouteilles, Cire à
 Cacheter, Etain en feuilles, Unies et de Couleur.
 Ceintures de Sauvetage, Paillons.

655-661 RUE ST-PAUL,

MONTREAL


BISQUIT
"Old Liqueur"

(20 ANS D'AGE)

— ET —

"Une Etoile"
BRANDY DE PUR RAISIN

Méfiez-vous des Substitutions.

Exportés par

Bisquit, Dubouché & Co.,

JARNAC — COGNAC

ETABLIS EN 1819.

SEULS AGENTS POUR LE CANADA

WALTER R. WONHAM & SONS,

MONTREAL



LES FAILLITES QU'ON PEUT EVITER

On nous a signalé plusieurs cas de faillite véritablement malheureux et nous croyons qu'en mettant sous les yeux de nos lecteurs les faits connus nous pourrions rendre service à quelques-uns de ceux qui pourraient, dans leur commerce, se trouver momentanément dans l'embarras.

Ces faillis se sont laissé décourager et, au lieu d'expliquer leur situation réelle à leurs créanciers, sont allés frapper à la porte de quelque avocat famélique lui demandant conseil.

Ces faillis, quand les curateurs eurent dressé le bilan, se trouvaient à la tête d'un actif de beaucoup plus élevé que leur passif et si, au lieu de consulter un avocat de pacotille, ils eussent été prendre l'avis d'un avocat de quelque réputation et ayant quelque conscience, ce dernier leur aurait conseillé ce que nous disons plus haut: d'aller expliquer leur véritable situation à leurs créanciers.

Pour l'avocat famélique, le marchand embarrassé est une providence. Le seul conseil qu'il lui donne est de déposer son bilan et, immédiatement, ce bon conseiller prend sa plume, remplit un blanc d'Acte de Cession judiciaire, va avec son client le déposer au bureau du greffe et, en une heure ou moins, il a gagné ou extorqué, comme on voudra, la jolie petite somme de \$75.

Ce que cet avocat aurait dû faire en conscience, c'est de dire à son client passager; prenez courage, votre gêne n'est que momentanée, dressez un état de vos affaires, présentez-le à vos créanciers et demandez-leur des délais qu'ils ne vous refuseront certainement pas si votre actif et votre passif sont tels que vous le dites.

Ce conseil aurait été le salut du marchand, tandis que celui qu'il a reçu sera sa perte.

Voici, en effet, ce qui arrivera: les frais judiciaires, les frais d'inventaire, de gardiennage, etc., etc., et les émoluments du curateur dévoreront tout le surplus d'actif et au-delà même. Comme conséquence, le marchand sera absolument ruiné, il n'aura que le vide devant lui et quant, à ses créanciers, ils recevront simplement 30 ou 40 p. c., peut-être moins, du montant de leurs créances.

L'intérêt même des fournisseurs, dans des cas semblables, leur commande d'aider leurs clients dans la mesure du possible. C'est ce qu'un homme intelligent devrait comprendre. C'est pourquoi aussi, avant de déposer son bilan, un marchand qui n'a rien à se reprocher devrait toujours expliquer à ses créanciers la situation malheureuse dans laquelle il se débat. Il n'a rien à y perdre et peut tout y gagner.

LES LIVRAISONS DE MARCHANDISES

Il est encore un trop grand nombre de marchands qui ignorent que la marchandise, une fois qu'elle a été envoyée au destinataire par l'expéditeur, voyage aux risques et périls du destinataire. L'ignorance de ce fait réel, confirmé d'ailleurs par les tribunaux en maintes occasions et tout récemment encore, est la cause que, souvent, un marchand ne s'inquiète du retard apporté par les compagnies de transport à la livraison des marchandises à lui envoyées que pour importuner l'expéditeur en lui adressant réclamations sur réclamations.

Certes, les marchands trouveront auprès de leurs fournisseurs toute l'aide nécessaire en cas de besoin pour les soutenir dans leurs réclamations, mais ils devraient comprendre que c'est à eux destinataires à faire les démarches nécessaires auprès des compagnies de transport pour entrer en possession des marchandises qu'ils attendent et qu'ils savent leur avoir été expédiées.

Quand le destinataire a épuisé tous les moyens possibles d'obtenir satisfaction des transporteurs sans résultat, c'est alors seulement que l'intervention des expéditeurs peut leur être de quelque utilité et aucun d'eux ne refusera d'aider son client dans ses recherches et de l'appuyer dans ses réclamations s'il en a à faire valoir.

C'est un avis que nous avons déjà donné à nos lecteurs et que nous croyons utile de répéter pour nos nouveaux abonnés.

Il arrive également qu'à la ville certains détaillants reçoivent des marchandises et signent sans aucune vérification préalable le reçu que leur présente le charretier.

Plus tard, le détaillant s'aperçoit que la livraison n'est pas complète d'après la facture ou que des marchandises ont été brisées ou détériorées pendant le transport et présente une réclamation à son fournisseur. Une telle réclamation ne saurait être admise car aucune réserve n'ayant été faite sur le reçu remis au charretier, il n'y a aucun recours contre lui ni de la part de l'expéditeur ni de celle du réceptionnaire de la marchandise.

Le marchand doit bien se graver dans l'esprit que la marchandise voyage dans tous les cas aux risques et périls du destinataire, à moins qu'il ne soit spécialement convenu que la marchandise doit lui être livrée chez lui. Et, dans ce cas, quand il a donné un reçu sans réserve, il n'est plus recevable dans ses réclamations ultérieures, puisqu'il a reconnu implicitement que la livraison lui a été faite en bon ordre et en bonnes conditions.

CHAMBRE DE COMMERCE

Une résolution en faveur du maintien de la Cour d'Amirauté. — Formation des différentes Commissions.

La Chambre de Commerce s'est réunie le 19 février sous la présidence de M. Isaïe Préfontaine.

Sur proposition de l'hon. M. Desjardins, la résolution suivante est lue et adoptée.

Considérant que la Chambre de Commerce, dès l'année 1898 et à plusieurs autres reprises, a recommandé l'établissement à Montréal d'une Cour d'Amirauté;

Considérant que le tribunal institué récemment a donné pleine satisfaction aux intérêts maritimes, ainsi que le déclarent la Shipping Federation et d'autres intéressés.

Cette Chambre croit devoir réaffirmer ses déclarations antérieures et prie le gouvernement fédéral de n'adopter aucune législation qui serait de nature à détruire ou à diminuer les avantages qui en résultent pour les intérêts maritimes.

Elle réitère de plus sa demande que des juges spécialement renseignés sur les caractères techniques des litiges soient choisis pour entendre et décider les causes de cette nature qui tombent sous la juridiction du tribunal d'Amirauté.

La Chambre s'érige ensuite en comité sous la présidence du plus ancien des officiers présents, M. L. J. A. Survever, pour la formation des commissions permanentes pour 1908-1909.

Les commissions permanentes suivantes sont alors formées:

Tribunal d'arbitrage.—Les officiers en charge, les anciens présidents et vice-présidents.

Affaires municipales.—MM. C. H. Catelli, T. T. Charpentier, J. O. Labrecque, H. Laporte, J. T. Marchand, J. P. Mullarkey, D. Parizeau.

Agriculture et colonisation.—Hon. T. Berthiaume, Hon. J. D. Rolland, M. Blanchard, député; G. Boivin, M. P. A. Côté, journaliste; M. A. Huguenin, D. Parizeau, L. J. Tarte, R. Tourville.

Le Bulletin.—J. Contant, A. J. de Bray, principal de l'Ecole des Hautes Etudes Commerciales de Montréal; A. N. Brodeur, E. Daoust, Hon. A. Desjardins, H. Godin, S. D. Joubert, O. L. Perrault, L. J. Tarte.

Beurre et fromage.—M. J. A. Vailancourt, A. Fortier, M. LaJeunesse, Ch. Langlois, N. Lapointe.

Hautes Etudes Commerciales.—C. H. Catelli, A. Chaput, Hon. A. Desjardins, L. E. Geoffrion, G. Gonthier, H. Laporte, T. C. Larivière, E. D. Marceau, D. Masson, A. V. Roy.

Comptabilité.—M. Benoit, A. Cinq-



PAR DECISION ROYALE

“CANADIAN CLUB”
WHISKY.

“IMPERIAL”
WHISKY.

DISTILLÉS ET EMBOUTEILLÉS PAR
HIRAM WALKER & SONS, LIMITED.
WALKERVILLE, ONTARIO, CANADA.

ENTREPOTS :
LONDON, NEW-YORK, CHICAGO,
VILLE DE MEXICO,
VICTORIA, B. C.

AGENTS : WALTER R. WONHAM & SONS
6 RUE ST-SACRAMENT, MONTREAL.

Mars, A. Dumais, de Tour, A. P. Frigon, C. A. Gagnon, P. A. Gagnon, George Gonthier, F. C. Larivière.

Cuirs et Peaux.—R. Claude, F. B. Dronin, E. Galibert, L. E. Gauthier, S. D. Joubert, J. Lamoureux, J. B. A. Lanctôt, N. Tétrault.

Épicerie.—A. Chaput, A. Delorme, J. J. Duffy, N. Gendron, A. Hudon, E. D. Marceau.

Enseignement technique et industries manufacturières.—C. H. Catelli, E. Daoust, G. Esplin, J. Fortier, S. D. Joubert, J. R. Laurendeau, J. T. Marchand, D. Mathieu, O. S. Perrault, A. V. Roy.

Expositions et musées.—J. A. Beaudry, Hon. T. Berthiaume, G. Boivin, C. H. Catelli, Hon. Alph. Desjardins, D. H. Hardy, A. E. Labelle, H. Laporte, J. P. Mullarkey, Louis Perron, et L. J. Tarte.

Fers et métaux.—MM. J. Davidson, L. Gravel, A. Jeannotte, E. L. Lafleur, F. C. Larivière, M. Martineau, L. N. Prud'homme, L. J. A. Surveyer.

Finances.—J. Fortier, M. Guérin, J. B. Lanctôt, F. C. Larivière, A. P. Lépérance, D. Masson, A. V. Roy, L. J. A. Surveyer.

Législation.—Hon. F. L. Béique, Hon. T. Berthiaume, Hon. A. Desjardins, Hon. N. Pérodeau, E. Brassard, C. H. Catelli, J. A. Descarries, L. J. Loranger, F. Bourbonnière.

Mines, bois et forêts.—A. Larocque, M. P. Léonard, J. O. Labrecque, J. T. Marchand, J. P. Mullarkey, Hon. J. D. Rolland, R. Tourville.

Nouveautés.—A. Racine, W. U. Boivin, L. N. Dupuis, J. O. Gareau, D. H. Hardy, C. E. Martin, D. Mercure, S. Robitaille, J. H. P. Sanssier.

Produits chimiques.—J. Quentin, A. Décar, J. A. E. Gauvin, S. Lachance, H. Lanctôt, A. J. Laurence, P. Ledne.

Transports, télégraphes, et téléphones.—W. U. Boivin, A. N. Brodeur, Hon. A. Desjardins, A. Lalonde, A. E. Lalonde, F. C. Larivière, Duncan MacDonald, D. Masson, J. P. Mullarkey, A. V. Roy, Hon. J. D. Rolland.

Vins et liqueurs.—J. A. Christin, A. Chaput, A. Hébert, Alex. Orsaly, J. M. Wilson, L. A. Wilson.

Auditeurs.—MM. P. A. Gagnon et P. H. Dufresne.

Profits à réaliser

La maison Laporte, Martin et Cie, Ltee, Montréal, offre des avantages spéciaux, sous forme de prix réduits sur toute la ligne de ses vins importés, par suite de son prochain déménagement dans ses nouveaux magasins et entrepôts. De plus, elle paie le fret sur toutes les commandes de vins importés, en paquets d'origine. Les acheteurs immédiats ne manqueront pas cette occasion unique de réaliser un supplément de profits.

Imperial Breweries, Limited

La première assemblée générale des Imperial Breweries, Limited a eu lieu dernièrement. Le rapport du secrétaire, très satisfaisant, a été adopté à l'unanimité. Les directeurs élus pour l'année courante sont: MM. Jos. Gravel, D. R. Murphy, C. R.; H. B. Fuerst, N. Tremblay et L. Reinhart, jr.

A une assemblée subséquente, les directeurs ont élu les officiers suivants:

Président, M. Jos. Gravel; vice-président, M. D. R. Murphy; trésorier, M. L. Reinhart, jr.; secrétaire, M. H. Howison.

NOUVEAU DIRECTEUR DU DETROIT UNITED RAILWAY

M. J. M. Wilson, chef de la maison Boivin, Wilson et Cie, président de la Melchers Gin and Spirits Distillery Co. et l'un des directeurs de la Banque d'Hoche-laga, vient d'être élu directeur du Detroit United Railway.



M. J. M. Wilson

M. Wilson est un homme énergique et vigilant; les nombreux actionnaires Canadiens du Detroit United Railway auront, pour les représenter dans le bureau de direction de cette compagnie, un représentant auquel il sera difficile d'en imposer. Ils peuvent être assurés que leurs intérêts reposent en de bonnes mains.

La Hamilton Brass Manufacturing Co., Ltd., vient de publier un catalogue très complet des diverses fournitures pour hôtel qu'elle fabrique. On trouvera dans ce catalogue tout ce qu'il faut pour l'installation complète d'un café, depuis le comptoir jusqu'aux accessoires les plus divers.

Nous recommandons aux hôteliers de se procurer ce catalogue qui leur sera de la plus grande utilité. Il leur sera adressé gratuitement en envoyant une carte postale ou en téléphonant au bureau de la compagnie, 327 rue Craig-Orest, Montréal.

L'INDUSTRIE DU VIN D'OPORTO

Le journal "Lancet" de Londres, Angleterre, donnait dans un récent numéro un rapport très intéressant fait par son analyste sur le vin d'Oporto et les vignobles du Alto Douro. Nous donnons ci-dessous, dit le "Wine & Spirit Journal", des extraits de ce rapport.

En rapport avec l'agitation qui s'est produite parmi les cultivateurs, en vue d'amener le gouvernement portugais à définir officiellement les limites du district du vin d'Oporto, la superficie suivante a été suggérée: sur la rive nord du Douro, les sous-districts administratifs de Mesaofrio, Santa Martha de Ferraguião, Vila Real Regoa, Sabrosa, Alijo, Carrazeda de Anciaes, Mirandella, Murça, Valpassos, Villafior, Alfandega da Fe, Torre de Moncorvo et Freixo de Espada; et sur la rive sud de la rivière, la paroisse de Barro et les concelhos de l'Arnago, Armamar, Taboaco, S. Joa da Pasqueira Meda, Figueira de Castella, Rodrigo et Villa Nova do Fozcoã. La superficie ainsi définie comprend tous les districts dans lesquels se produit du véritable vin d'Oporto et peut-être aussi quelques vignobles qui produisent seulement un vin de qualité inférieure. Toutefois, il n'est pas douteux qu'un décret définissant ces districts comme ceux dont seuls les vins d'Oporto peuvent être exportés serait une question qui produirait le plus grand bienfait aux vigneron du Douro, aux expéditeurs de vin d'Oporto et au public sur les marchés qui constituent la section la plus importante des clients du Portugal sous le rapport des vins.

La vendange du Douro commence généralement le 21 septembre ou peu après, plus tard, dans les années où la récolte est tardive, mais elle ne commence jamais plus tard que la première semaine d'octobre. L'époque de la vendange pour tout le district du Douro comprend plus de 21 jours; dans les vignobles individuels, les opérations de la vendange occupent une semaine ou dix jours. Le travail des vendanges est fait sous la surveillance des grandes maisons d'expédition d'Oporto. Ces maisons ont chacune leur propre "quinta" et leur vignoble dans le Douro Alto ou Supérieur et au moment des vendanges, il y a un exode général d'Oporto vers ces districts. Pendant une quinzaine ou trois semaines, où tout le monde est très affairé, la production du vin est surveillée, non seulement dans les vignobles appartenant aux maisons d'Oporto, mais dans les vignobles plus étendus des vigneron du Douro, dont le produit est acheté complètement par les maisons d'Oporto chaque année, par leur propre représentant. Les maisons d'expédition plus anciennes et bien établies font affaires chaque année avec les mêmes vigneron et s'assurent ainsi

Distillé au Canada



NOS SPÉCIALITÉS DE GIN

LE

Gin Croix Rouge



LE PLUS POPULAIRE, CELUI QUI
S'ÉCOULE LE MIEUX, PARCE QUE
SON AGE ET SA PURETÉ SONT
GARANTIS PAR LE TIMBRE DU
GOUVERNEMENT.

Distillé au Canada



CLUB OLD TOM GIN

.....ET.....

COLONIAL LONDON DRY

SANS RIVAUX POUR LA
CONFECTION DE BREU-
VAGES RAFFRAICHIS-
SANTS DE FANTAISIE.

BOIVIN, WILSON & CIE.

MONTREAL.

Distillé au Canada



un haut type d'excellence pour le produit de leur vendange. Pour ceux qui ont vu les vignobles du Alto Douro, il est évident que, à cause du fort capital investi dans le terrassement des vignobles, le vin d'Oporto ne peut jamais être un vin à bon marché et qui puisse être acheté par le public. Au cours de nos recherches, nous avons trouvé un vin d'Oporto à couleur brune, d'une haute authenticité indubitable qui se vend à un prix modéré. Mais ce vin, dans sa catégorie, est d'un bon marché exceptionnel. Et nous doutons qu'un marchand de vins au détail, en Angleterre, consentirait d'habitude à vendre un vin Alto Douro véritable de cette description à moins de 42 s. par douzaine. Le coût initial de la production des crus d'Oporto est précisément le même que le coût de la production de l'autre espèce de vin, mais il faut ajouter à cela l'intérêt composé s'accumulant au capital original pendant le temps que le vin met à arriver à maturité. Un vin d'Oporto d'un bon cru est en somme un article de luxe que le consommateur ne peut pas espérer obtenir à bon marché. Pour le vin d'Oporto, comme pour d'autres vins, l'acheteur, en l'absence d'une connaissance spéciale, doit s'en rapporter principalement à l'intégrité du détaillant. Les méthodes employées par les maisons d'expédition de vins d'Oporto établies depuis longtemps sont au-dessus de tout soupçon et le consommateur qui fait affaires avec un marchand de vins honnête n'aura aucune difficulté à obtenir un bon vin d'Oporto à un prix modéré, étant donnée la valeur de l'article. Quand les différentes phases de la production du vin d'Oporto décrites dans les paragraphes précédents sont considérées avec soin, on peut prévoir en général les caractéristiques de ce vin, qui sont calculées pour le distinguer des vins produits d'une autre manière. Quand, par exemple, on se rappelle qu'on ne permet pas au moût ou jus de la grappe de perdre son sucre au cours de la fermentation, il est évident que le vin qui en résulte sera plus ou moins sucré, suivant le temps qui est accordé à cette fermentation. Quand encore on se rappelle que la fermentation est arrêtée en ajoutant de l'eau-de-vie, il s'ensuit que la force alcoolique sera relativement élevée. Le vin d'Oporto, à l'encontre d'autres vins, contient beaucoup de jus du raisin d'origine, non changé. En vérité, on peut dire que ce vin consiste en jus de raisin, en vin et eau-de-vie. Cette définition explique immédiatement pourquoi le vin d'Oporto remplit l'office d'un excellent reconstituant, d'un excellent stimulant pour les convalescents. Le vin d'Oporto expédié en Angleterre a, en général, une composition à peu près constante. Naturellement, il y a certaines variations entre les vins jeunes et les vins vieux et entre le

lien de la vendange et la couleur du vin. Plus le vin est conservé longtemps, plus la matière colorante diminue ainsi que le tannin, l'acide tartrique et les matières azotées en solution qui, en somme, composent la lie qui se sépare du vin. Les vins bruns perdent énormément de leur couleur et perdent relativement un peu de corps. Avec la perte de coloration, il y a aussi perte de tannin et ces vins sont moins astringents que les vins de vendange et il est possible que les fûts dans lesquels ils sont renfermés absorbent quelques-uns de leurs constituants alcooliques secondaires; mais, comme on pouvait s'y attendre, les aldéhydes tendent à augmenter et, dans certains cas, une augmentation correspondante d'éthers peut être remarquée. Les vins d'Oporto bruns contiennent relativement de petites quantités de tannin et de matières azotées. D'une manière générale, le vin comparé à d'autres vins, offre, en dehors de l'alcool, une composition qui se rapproche davantage de celle du jus de raisin que de celle des vins faits tels que le sherry, le vin de Bordeaux, le vin de Bourgogne et le vin du Rhin.

L'effet des vins sur le corps humain est indépendant, jusqu'à un certain point, de l'alcool qu'ils contiennent, mais, comme on l'a fait remarquer souvent, les éthers et d'autres produits secondaires ont aussi une action physiologique marquée. Parmi les autres constituants, les sucres, les acides, le tannin et les sels sont les plus importants. Les effets stimulants d'un vin non mousseux ne sont pas en général aussi marqués que ceux d'un vin mousseux. Toutefois, le vin d'Oporto possède certaines propriétés particulières qui le distinguent d'autres vins employés en médecine. Comme certains sherries et le madère, le vin d'Oporto contient un plus fort pourcentage d'alcool que les autres vins; cela est dû, comme il a déjà été expliqué, à l'eau-de-vie qui y a été ajoutée au cours de son développement. A cause de cela, il faut en user avec précaution et d'habitude on l'administre en petites quantités. En conséquence, le vin d'Oporto ne peut pas être placé dans la catégorie des vins légers. De plus, il est à peine nécessaire de dire que quand les effets thérapeutiques du vin d'Oporto sont requis, il est essentiel qu'une très bonne marque soit employée.

Le vin d'Oporto est particulièrement indiqué dans les cas de débilité pure ou dans les cas de convalescence, à la suite de maladie aiguë. Dans les temps de fièvres, l'alcool tel que l'eau-de-vie doit être préféré au moment de la dernière phase de la fièvre typhoïde; si les battements du cœur semblent devenir faibles, le vin d'Oporto est souvent très précieux tandis que pour la pneumonie et la bronchite chez les sujets plus âgés, on peut aussi le prescrire avec avantage. La

plupart des gens faisant autorité en la matière sont d'opinion que dans le cas de tuberculose pulmonaire, l'alcool n'est pas indiqué tant que d'autres symptômes ne sont pas observés. Si toutefois on remarque de la débilité ou si les sueurs qui se produisent pendant la nuit sont abondantes, le vin d'Oporto est très utile pour augmenter la force générale du patient. Également dans la débilité produite par un grand âge, le vin d'Oporto peut être utile. Dans la plupart des conditions énoncées ci-dessus, les éthers et quelques-uns des autres constituants de ce vin aident à produire l'effet désiré en plus de l'action purement stimulante de l'alcool.

LA PRODUCTION DU VIN EN FRANCE EN 1907

D'après le *Moniteur Vinicole*, la production du vin de la dernière récolte atteindra le total de 1,276,000,000 de gallons relativement à 1,089,000,000 en 1906. La différence en faveur de 1907 est de 187,000,000 de gallons. Le département qui produit le plus est celui de l'Hérault et celui qui produit le moins est le département de Saône-et-Loire. Ce résultat, qui cause une grande surprise, ne peut être dû qu'aux pluies qui ont eu lieu avant et après la maturation dans la plupart des régions productrices de vin, ce qui a produit plusieurs millions de gallons de plus que la quantité moyenne des récoltes en France, depuis l'année 1900. Un détail curieux au sujet de cette production, c'est que c'est la première fois que le rapport sur cette production a été fait par les fonctionnaires des contributions indirectes. Il est donc impossible, dit le *Moniteur Vinicole*, d'exempter ce rapport d'une certaine suspicion d'inexactitude. On ajoute qu'en Algérie les pluies ont eu le même effet bienfaisant qu'en France et, alors qu'on pensait que le rendement en 1907 serait inférieur à celui de 1906, il lui est supérieur (165,000,000 de gallons) et se rapproche plutôt de celui de 1905 qui était de 169,400,000 gallons. En Tunisie et en Corse, on s'attend à des productions de 5,500,000 et 6,600,000 gallons respectivement.

La Hamilton Brass Mfg Co., Ltd., 327 rue Craig-Ouest, Montréal, a en magasin un assortiment choisi de polis pour métaux; en un mot, tout ce qu'il faut pour faire reluire d'une façon brillante les garnitures de bar et les différents ustensiles employés dans un café. Les polis "Majestic" et "Yankee Cleaner" n'ont pas leurs égaux.

Pour l'embouteillage des vins, bières, et liqueurs, la maison S. H. Ewing & Sons peut fournir aux marchands de vins et liqueurs et aux embouteilleurs tout ce qui leur est nécessaire. Cette maison manufacture et importe tous les articles nécessités par l'embouteillage: bouchons, coupés à la main, bouchons coupés à la machine, capsules, broche, feuilles d'étain, etc. Voir l'annonce d'autre part de la maison S. H. Ewing & Sons.

AU BAR, SERVEZ

Le Brandy "One Star" de Hennessy. C'est, un alcool absolument de pur Raisin—avec un arôme et un bouquet qui plairont même à vos clients les plus difficiles.

Chaque bouteille de Brandy "One Star" de Hennessy est garantie avoir plus de six ans d'âge.

Etablissez votre commerce de "BRANDY et SODA" avec le

BRANDY "ONE STAR" DE HENNESSY

High Wines et Alcool (Standard)

E. W. PARKER, MONTREAL

Garantis par le Gouvernement
Canadien. Vieillis pendant plus
de deux ans en entrepot de douane

**GILLESPIES
& CO.,**
Seuls Agents
MONTREAL

OHE ! LES BUVEURS D'EAU

Extraits d'une conférence faite le 1er décembre 1907, par M. le docteur
Léon Petit

Nos hygiénistes n'ont cessé de nous rabâcher sur tous les tons que le vin est nuisible à la santé. Et, comme toujours, dans un coup de panique, nous les avons crus sur parole.

Or, savez-vous quelle est l'expérience concluante sur laquelle ils ont échafaudé une opinion si grosse de conséquences économiques

Ils prennent un cochon d'Inde, l'attachent solidement sur la table du laboratoire, puis, à l'aide d'une seringue, ils injectent à la pauvre bête une forte dose d'alcool... dans les veines de l'oreille ! (Rires).

Vous vous demandez sans doute quelle analogie peut exister entre l'oreille d'un cochon d'Inde et l'estomac de l'homme dans les rapports du Saint-Emilion avec la santé publique. C'est que vous n'êtes pas des savants.

Afin de mieux fixer vos idées, prenons un point de comparaison plus à votre portée. Imaginez que, voulant s'assurer que l'essence de pétrole est bien celle qui convient aux voitures automobiles, on saisisse un chauffeur, qu'on le ligotte et que, malgré ses protestations indignées, on lui colle en lavement un bidon de moto-naphta !

Naturellement, l'innocente victime en meurt dans d'horribles convulsions, protestant à sa manière contre une pratique si scandaleusement contraire aux lois de la nature et aux règles de la logique.

Conclusion: De même que l'essence ne convient pas aux automobiles, le vin est un poison: ce qu'il fallait démontrer. Et voilà pourquoi nous n'en buvons plus !

Et tandis que nous n'en buvons plus, savez-vous ce qui se passe dans le royaume des buveurs d'eau, lequel a beaucoup grandi depuis la déchéance de nos vignerons !

C'est à l'étranger, bien entendu. On n'y boit que de l'eau, naturellement... l'eau du lac voisin mise en bouteilles et baptisée de ce fait: Eau minérale de... vous m'entendez bien... avec une jolie étiquette blanche, verte ou rose sur laquelle se lit cette phrase lapidaire: "Notre eau minérale est caractérisée par l'absence complète de toute minéralisation. Ce qui prouve son incontestable pureté..."

Et cette eau si pure, qui naguère ne servait qu'à laver les ruisseaux, se vend aujourd'hui à des prix que ne connaît plus hélas! le bon vieux vin de nos pères !

Bien mieux, autour d'elle s'est créée, comme par enchantement, toute une ville nouvelle: La cité de l'Hygiène, à la mode, déjà célèbre par son régime alimen-

taire et la science de ses menus hygiéniques.

Malades et désœuvrés y accourent en foule avec le fanatisme de pèlerins se rendant à La Mecque. On les y reçoit avec un cérémonial et on les y soumet à un genre de vie bien faits pour impressionner leur imagination de croyants.

Sous prétexte que les viandes seraient toxiques, le mouton trop gras, le poulet trop maigre, le veau du bœuf trop jeune ou le bœuf du veau trop vieux, on les gave jusqu'au menton de purées, de bouillies, de pâtées, de pâtes, de nouilles et de macaronis, les transformant ainsi en éponges toujours assoiffées que l'eau du lac remplira sans cesse sans jamais se tarir.

Et voyez comme la science fait bien ce qu'elle fait. Il paraît, les fidèles eux-mêmes vous le diront, que les savantes ratatouilles si merveilleuses là-bas, deviennent de la simple bouillie pour les chats dès qu'on peut les goûter ici. Pour conserver toutes leurs vertus salutaires, il importe qu'elles soient formulées en allemand, préparées en italien, mangées en Suisse et payées en français, par un bon gobeur de Paris ou d'ailleurs ! Ca n'est pas plus malin que ça. (Rires).

Et voilà pourquoi on déserte notre beau pays, sa cuisine provinciale, le jus savoureux de ses treilles, ce vieux sang de Gaule, pour revenir nous chanter les louanges d'un système aquatique qui rince les coeurs, noie les courages et délaie les intelligences, nous préparant ainsi une jolie race de lymphatiques, de débilités, de névrophates, de moroses, et de décadents !

Si, encore, notre état sanitaire dévaît, du moins, y gagner quelque chose !

Mais, hélas ! les anciennes maladies sont toujours fidèles à leur poste, et voici que de nouvelles, ignorées jusqu'alors, sont apparues dès qu'on nous a supprimé le vin: l'entéro-colite et l'appendicite pour ne citer que celles-là, et que, symptôme non moins alarmant, le nombre des médecins a plus que doublé depuis vingt ans qu'ils nous font boire de l'eau.

Cela ne pouvait plus durer; la réaction s'imposait ! Songez donc, en ces jours de budgets douloureux et d'impôts sur le revenu, ne boire que de l'eau, le voilà, le vrai signe extérieur de la richesse. Et déjà, les plus fortunés en étaient réduits, par économie, à mettre du vin dans leur eau, quelques-uns même à le boire tout pur ! ...

Enfin le rédempteur vint. Et, depuis les aveugles voient, les sourds entendent et les médecins comprennent. Les plus irréductibles vont jusqu'à reconnaître que le vin renferme en lui des principes et des ferments indispensables au bon fonctionnement de nos organes comme à l'équilibre de notre pensée. Le tout est une question de qualité et de mesure.

Nos ancêtres n'avaient pas besoin de tant de science et de patience: le bon sens leur suffisait.

Il y a quelque chose comme 70 ans, un régiment cheminait sur la route qui conduit de Dijon à Beaune, quand, par un beau soir d'été, il vint à traverser les coteaux verdoyants des grands crus de Bourgogne, empourprés par les derniers rayons du soleil couchant.

Devant la beauté du spectacle, le colonel, qui n'était auptre que le duc d'Aumale, eut un délicieux mouvement de crânerie bien garloise. Il fit arrêter ses hommes, battre aux champs et présenter des armes aux vignobles en fleurs, comme pour saluer en eux la richesse, l'esprit et la santé de la France... (*Vifs applaudissements*).

Voilà un geste qui vaut bien celui du monsieur martyrisant des cochons d'Inde pour convertir à l'abstinence tous les poivrots impénitents ! ... (Rires).

(L'Epicier Française).

LA REHABILITATION DU VIN

Les boissons fermentées répondent à un besoin universel et instinctif.

Comme l'ont définitivement établi les mémorables recherches de R. Roseman, en Allemagne (1901) d'Atwater et Benedict, en Amérique (1902), l'alcool est un aliment et un calorificateur, à la condition qu'il soit pris sans excès et en solution étendue, tel qu'il est dans le vin et le cidre.

Mais, prises à doses modérées, les boissons alcooliques ont d'autres vertus.

Elles protègent les tissus contre la désassimilation et l'auto-intoxication. Ce sont des aliments nervins, c'est-à-dire qui mettent le sujet en état de fournir, en un temps limité, un travail ou un effort qu'il ne saurait produire avec une alimentation sans alcool.

Le vin et les liqueurs fermentées ont un dernier avantage; elles protègent contre l'alcoolisme et l'abus de l'alcool en nature, qui est un fléau public.

Dr Armand Gauthier,
Professeur à la Faculté de Médecine, président de l'Académie de Médecine, membre de l'Institut.

* * *

Les recherches chimiques et expérimentales auxquelles je me suis livré depuis une trentaine d'années, au sujet des inconvénients que peut avoir le vin sur la santé générale se résument de la façon suivante:

Le vin naturel pris chaque jour à la dose de 1 litre par des personnes occupées à des travaux manuels est un stimulant avantageux. Il ne devient dangereux qu'autant que la quantité quotidienne dépasse 2 à 3 litres dans les 24 heures, car alors il peut déterminer de

LAW, YOUNG & CO.

MONTREAL.

CHAMPAGNE

POMMERY

Le Vin pour lequel les plus hauts prix
sont payés en Grande-Bretagne et en France.

Absinthe.....	Pernod Fils.
Ale & Stout....	Daukes & Co.
Bénédictine.....	Benedictine Co.
Bourgognes.....	Bouchard père et fils.
Brandy.....	Renault & Co.
Cherry Whisky (The Original)	Fremy's
Claret et Sauterne.....	Nathl. Johnston & Sons.
Crème Cacao Chouva	A. Droz & Cie.
Gin de Hollande.....	T. H. Henkes.
Gin London Dry	"Gordon's."
Ginger Ale Anglais.....	"Schweppes."
Lime Juice	L. Rose & Co.
Liqueurs.....	Marie Brizard & Roger
Madère.....	Leacock & Co.
Soda Anglais.....	"Schweppes."
Stout.....	Wheeler & Co.
Tarragone.....	Louis Quer.
Vermouth Italien.....	Freund, Ballor & Co.
Vin de Lisbonne.....	Sarano & Co.
Vin de Malaga	Crooke Bros.
Vins de Porto et Sherries.....	Sandeman & Co.
Vins de Porto et Sherries.....	"Mackenzie."
Vins du Rhin et Moselle.....	Koch Lauteren & Co.
Whisky Ecossais.....	"Kilmarnock."
Whisky Irlandais.....	Dublin Distillers Co.



En grande Demande

— LE —

Vin St-Martin

Le plus ancien des
Vins Toniques,
c'est un Reconstituant
combiné avec le plus
généreux des Vins.

Nous créons la demande
au moyen d'une publi-
cité très étendue : tout
à l'avantage du mar-
chand qui tient en stock
le "Vin St-Martin."

DISTRIBUTEURS GENERAUX:
Maison FOURNIER-FOURNIER
LIMITEE
ST-HYACINTHE, P.Q.



Cette Marque Célèbre
Mise en

Pintes, Chopines, $\frac{1}{2}$ Chopines et $\frac{1}{2}$ Flasks "Book"

EST EN VENTE DANS LE MONDE ENTIER

C'est la Quintessence même du
Seigle et du Blé d'Inde mélangés.

FABRIQUE PAR

J. P. WISER & SONS, LIMITED

Prescott Ontario.

"NEW-YORK."

"CANADA."

l'excitation la nuit, prédisposer à un délire aigu et contribuer, au bout d'un certain temps, à la dénutrition de l'individu.

Le danger du vin pris en excès résulte avant tout de la fraude et des procédés de conservation.

Après avoir reconnu chimiquement que le vin était la grande cause de la cirrhose du foie, je suis parvenu à démontrer expérimentalement que cette affection, des plus sérieuses chez l'homme, était l'effet des sulfates et surtout du bisulfate de potasse en excès dans le vin, puisqu'il m'est arrivé de la reproduire chez des animaux à l'aide de ces substances. Or, la trop grande quantité de ces sels dans certains vins, ceux du Midi notamment provient, pour les vins rouges de l'addition du sulfate de chaux (plâtrage) et pour les vins blancs, de l'acide sulfureux (méchage) ou de l'addition de bisulfites, etc. Donc le meilleur moyen d'éviter les dangers du vin, au point de vue de la santé, serait de supprimer les procédés actuels de conservation pour les remplacer par des procédés plus inoffensifs, tels que le tartrage, le phosphatage, ou tout autre procédé qu'il resterait à chercher.

Dr Lancereaux,

Ancien président de l'Académie de Médecine.

* * *

Le vin est une boisson hygiénique recommandable à la double condition qu'il soit absolument naturel et qu'il soit pris en quantité modérée.

Dr Jaccoud,

Secrétaire perpétuel de l'Académie de Médecine.

* * *

Autant antiabstentionniste qu'antialcoolique, je bois du vin. Hygiéniquement parlant, je concède aux travailleurs leur litre de vin naturel chaque jour.

Cette quantité, consommée de préférence en mangeant, non seulement ne me paraît pas devoir nuire, mais, bien au contraire, avoir sa place aussi importante qu'économique dans une alimentation "rationnelle."

Le vin naturel peut légitimement figurer dans l'alimentation puisque, par les calories qu'il apporte, il est agent d'énergie; sans compter que le vin naturel, devrait, surtout en France, être un aliment pas cher.

Pris en quantité raisonnée d'après l'âge, le poids et le travail de l'ouvrier, le vin devient un "aliment-condiment" par lequel on est physiologiquement sustenté.

Cela m'apparaît si évident que j'estime l'usage raisonné du vin être aussi avantageux que son abus être doublement préjudiciable, autant à la santé qu'au budget de la famille.

Cela me semble si vrai qu'à la place

de la Poule-au-Pot dont le Béarnais rêvait d'endimancher ses sujets, je vois (avec les récoltes de la Métropole, réunies à celles de l'Algérie et de la Tunisie) la possibilité "immédiate," pour tout ouvrier français, d'avoir chaque jour à bon compte, sa pleine bouteille de vin naturel.

La question du vin naturel à bon marché est d'autant plus intéressante que l'économie faite par le consommateur sur le prix du litre de vin (aujourd'hui partout vendu trop cher), l'ouvrier pourrait l'appliquer, non à boire davantage, mais à l'achat d'aliments féculents et de sucre, dont il n'use pas assez, n'étant nullement renseigné sur le double avantage nutritif et économique de pareilles rendées.

C'est pourquoi je persiste à penser et à enseigner que le véritable terrain sur lequel doit s'engager la lutte antialcoolique est le large terrain de l' "Education alimentaire, hygiénique et économique."

Cette éducation devrait être donnée dans toutes nos écoles, depuis l'école primaire jusque dans nos plus grandes écoles. Il y a là une énorme question à laquelle les éducateurs, les hygiénistes et les économistes ne sauraient apporter trop d'attention.

Dr Landouzy,

Doyen de la Faculté de médecine.

* * *

Je suis un ami du vin, surtout du vin de notre généreuse France, je l'estime comme médecin, par ses inappréciables vertus physiologiques, et pour les services qu'il rend à la thérapeutique; c'est un stimulant et un aliment d'épargne pour le travailleur assujéti à de grands efforts, c'est un tonique et un réconfortant pour le malade. Je l'estime comme homme pour les plaisirs qu'il procure à notre palais et la chaleur communicative et la gaieté qu'il répand dans les groupes.

Discréditer le vin sous prétexte de lutter contre l'alcoolisme est un non-sens, pis que cela, c'est une oeuvre impie pour un Français. La Gaule est faite de bon vin et de bon pain. La purée de septembre n'est pas étrangère à son génie, à son esprit primesautier; la proscrire, c'est renier Rabelais et méconnaître une des sources de la verve et de la gaieté de l'immortel rieur. Chez beaucoup l'emballement pour l'eau est un snobisme d'un genre particulier, une véritable aberration.

J'ai vu autour de moi des jeunes gens qui ne buvaient que de l'eau à table, et qui, par ailleurs, recherchaient la chope et l'ajératif; n'est-ce point une dépravation de mœurs? Il faut faire la guerre au vin qui pousse à l'entrepôt, et favoriser l'essor de celui qui nous vient de nos belles et bonnes vignes. Continuons

à humer le piot, et laissons l'eau aux grincheux. J'ai dit.

Dr A. Kelsch,

Médecin inspecteur du cadre de réserve, Membre de l'Académie de médecine.

* * *

Je suis heureux de répondre à l'appel que vous m'adressez et de contribuer, pour ma faible part, à combattre la tendance à délaisser l'usage du vin naturel.

Cette tendance est certainement le résultat, d'une part, des fraudes de toutes sortes qui ont été signalées et qui rendent si difficile le choix d'un bon vin naturel et, d'autre part, de l'abus de la consommation de l'alcool, sous les formes si variées et si attrayantes que l'industrie est habile à le présenter.

Voici mon opinion très sincère en faveur de l'usage du vin naturel.

Le vin naturel (suc de raisins frais fermenté, non additionné d'alcool) doit être considéré comme un aliment nerveux.

Pris en quantité modérée à chacun des principaux repas, le vin facilite la digestion, excite la vitalité des organes et surtout les phénomènes de circulation.

Dans ces conditions, et sans vouloir insister sur la valeur bactéricide de cet aliment, l'usage du vin doit être recommandé; son action est réellement utile et bienfaisante.

Dr H. Marty,

De l'Académie de Médecine.

Rien n'est plus difficile à déraciner qu'un préjugé une fois fixé.

* * *

En 1880, l'abus officiellement confirmé du plâtrage des vins a jeté la suspicion sur les vins de toute provenance; le régime de l'eau, utile à des malades, s'est brusquement imposé aux gens bien portants, et après un quart de siècle on est étonné de voir encore s'abstenir de vin tant de convives qui feraient mieux d'en boire, mais qu'une forte suggestion affermit dans leur abstention. Quelques-uns osent boire du vin blanc.

Pourtant le vin rouge ou blanc jouit de propriétés toniques et même antiseptiques qui en font un modérateur et régulateur du travail digestif, auquel son usage réglé ne peut être que favorable.

Pendant des siècles le vin a été le "lait des vieillards"; pourquoi ne le serait-il pas toujours, s'il n'est pas frêlé? Le remède est donc d'inculquer au consommateur la confiance dans la pureté de son vin. Hors de là, point de salut.

Dr Ch. Perrier,

Membre de l'Académie de Médecine.

* * *

L'abandon relatif du vin me paraît être le résultat momentané d'un état d'esprit qui nous pousse actuellement à tout ce que nos pères avaient imaginé et à prendre le contrepied, pour paraître

BERNARD & LAPORTE

Importateurs des Célèbres
Liqueurs Françaises

Portant la marque **GABRIEL VIARD**, de Troyes, France.

"Pur Abricot,"
"Viardictine,"

"Marasquin,"
"Chartreusette,"

"Cacao Shouwa,"
"Crème de Moka,"

"Curaçao,"
"Anisette, etc."

Cognacs de la Maison
LUCIEN FOUCAULD & Co.

En Caisses et en Fûts

LES MARQUES

Medico-Tonic

★ et ★★★

sont les plus populaires sur notre marché. On les trouve en vente dans tous les principaux établissements. Pour Prix et Renseignements, s'adresser aux

Seuls Agents pour le Canada:

BERNARD & LAPORTE

253-255, rue St-Paul, - - - MONTREAL.

Lawrence A. Wilson Co.

LIMITED

MONTREAL

Les commerçants en vins et spiritueux les plus importants du Canada.

Magasins d'entrepôt : Bureaux :
85-89 rue St-Jacques 87 rue St-Jacques

Entrepôts de douane :
26-36 rue Grey Nun.

Caves d'entrepôt : Entrepôt d'accise :
84, ruelle Fortification 38, rue Foundling

A la tête de plus de soixante agences de l'étranger.

Importations de SCOTCH WHISKY énormément plus fortes que celle de toute autre firme du Dominion.

Un demi-million de dollars payé par an pour droits de douane.



Le Vin des Carmes

Demande sans cesse
Croissante

La Profession Médicale le prescrit parce que c'est LE SEUL VIN MÉDICINAL dont l'analyse soit connue des médecins.

LE VIN DES CARMES est un créateur de Force, de Santé, d'Energie, recommandé dans les cas d'Anémie, de Manque d'Appétit, de Dyspepsie, etc. Employé avec succès dans les Hôpitaux.

EN VENTE CHEZ LES MARCHANDS
DE LIQUEURS ET LES PHARMACIENS EN GROS. ...

A. TOUSSAINT & CIE

DEPOSITAIRES GENERAUX

194 Rue St-Paul, - QUEBEC

dans le progrès, de tout ce qu'ils faisaient.

Il paraît certain, cependant, que si le vin avait été malfaisant, on n'aurait pas attendu 4,000 ans pour s'en apercevoir, et que, s'il n'était pas bienfaisant, il n'aurait pas suscité les accents lyriques par lesquels tant de poètes et de prosateurs lui ont témoigné la reconnaissance du genre humain.

Depuis Noé, il est de toutes les fêtes: il a inspiré plus de chansons à lui seul que tout ce qui se boit ou se mange sous le soleil. La femme seule a peut-être une littérature, plus brillante, mais que de fois elle et lui sont associés dans le même couplet, comme ce qu'il y a de plus exquis sur la terre.

J'espère que lorsque la raison nous sera revenue, lorsque nous aurons retrouvé le temps de rire et de boire, tout le monde retournera au vin.

Il est de bon conseil, et quand il est vierge de toute manipulation chimique, il maintient en bonne santé l'estomac, dispensateur souverain de la bonne et mauvaise humeur. A travers un verre de vin, tout paraît couleur de rose, à travers un verre d'absinthe tout paraît trouble et livide; c'est peut-être pourquoi tant de gens prennent aujourd'hui pour un homme de génie quiconque prétend changer ou détruire quelque chose.

Dr Edmond Perrier,
Membre de l'Institut et de l'Académie de Médecine.

* * *

Je crois fermement que l'usage modéré du vin est excellent pour tout le monde, sauf dans certains cas pathologiques.

La proscription exagérée du vin faite pendant longtemps par les médecins s'expliquait à une époque où le phylloxéra avait dévasté nos vignobles et remplacé le jus de la treille par des boissons falsifiées et nocives.

Actuellement, cette proscription n'a plus de raison d'être, et l'on doit proclamer que le vin (pur de falsification) est le plus hygiénique et le plus sanitaire des breuvages pour le travailleur des villes et des campagnes.

Dr S. Pozzi,
Membre de l'Académie de Médecine.

* * *

Le vin naturel est un aliment véritable que rien ne saurait remplacer. Il n'existe, à ma connaissance, aucun fait démontrant que l'usage du vin, pris à dose modérée pendant les repas, soit nuisible en quoi que ce soit pour un individu bien portant.

Bien au contraire, le vin naturel, à la condition qu'il ne soit pas franchement acide, facilite la digestion, aide à la restauration des forces, procure une sensation de bien-être et maintient la bonne humeur.

Enfin, dans nombre de maladies, il est un agent tonique d'une indéniable utilité.

Albert Robin,
Professeur de clinique thérapeutique à la Faculté de Paris, Membre de l'Académie de Médecine.

LE FACTEUR DU SUCCES COMMERCIAL

Qu'est-ce qu'un journal commercial? C'est la fondation même sur laquelle un commerce est établi. Quel que soit ce commerce, le journal qui le soutient, lui donne de la force et c'est l'intermédiaire qui tient ce commerce en contact intime avec toutes les industries du monde.

Quand une industrie n'a pas pu arriver à se faire représenter par un intermédiaire, cette industrie doit être bien peu importante en vérité.

Etre sans défenseur de son propre commerce, c'est comme être sans personne avec qui faire affaires, dit "National Laundry Journal", de Chicago.

La presse commerciale a une influence que n'a aucune autre publication. Elle atteint tout le commerce représentée par elle, et elle fait sentir sa puissance bienfaisante.

Son champ d'action est étendu; son action ne s'arrête pas; elle est aussi régulière que le lever du soleil.

Le journal commercial contient de la matière à lire variée, concernant le commerce dont il s'occupe, et cela sous une forme condensée.

Ses lecteurs n'ont pas à feuilleter des pages et des pages avant de trouver ce qu'ils jugent le plus intéressant. Ils peuvent, d'un coup d'oeil, trouver ce dont ils ont besoin.

S'ils s'intéressent plus aux annonces qu'aux articles, ils y trouvent la description et l'illustration de tous les appareils les plus nouveaux, et rien n'est négligé par les éditeurs pour faire apprécier leur journal.

Le journal commercial convient mieux que le journal quotidien au but que se proposent ses abonnés et aux annonceurs.

Un homme cherchant à se renseigner sur son commerce, grâce à l'expérience d'autrui, trouve ces renseignements dans les journaux commerciaux.

Aucun homme, si bien informé qu'il pense être, ne manque de trouver quelque idée dans la lecture de ses journaux commerciaux.

Cela est vrai de toutes les branches du commerce, des plus élevées comme des plus humbles.

Un examen attentif de la "Trade Press List" vous convaincra que les journaux commerciaux sont nombreux,

Les grands marchands de nouveautés, les marchands de feronnerie et les manufacturiers d'acier, les manufacturiers de vêtements, les grands fabricants d'instruments agricoles, les architectes, les chimistes, les confiseurs, les tonneliers, les dentistes, les distillateurs, les ingénieurs, les électriciens, les minotiers, les photographes et jusqu'aux buanderies—toutes ces industries ont leurs journaux commerciaux, qui font tous honneur à celles qu'ils représentent.

Presque tous ces journaux ont un grand mérite. On pourrait passer des heures à parler en faveur des publications commerciales; mais on ne pourrait rien dire de plus en leur faveur.

Ce sont eux qui instruisent les hommes dans toutes les industries, et comme éducateurs, ils devraient recevoir la considération et le patronage de chaque manufacturier s'adressant aux hommes d'affaires du monde entier.

Mais les reçoivent-ils?

LE SAUTERNES

(Traduit du "Ridley's Wine & Spirit Trade Circular")

Dans toute réunion d'hommes instruits, si un étranger distingué vient à demander le nom du poème épique le plus admiré dans la littérature anglaise, toutes les personnes présentes répondent unanimement que c'est "Le Paradis Perdu" de Milton. Si l'étranger cherchait à savoir la raison de cette opinion générale il trouverait probablement que peu de personnes ont fait plus que de feuilleter le poème dont elles font l'éloge. A moins que ce ne soit pour un but défini, ce ne serait pas une tâche bien agréable de lire, de marquer, d'apprendre et de digérer les douze livres, du commencement jusqu'à la fin. Chaque livre contient des passages très beaux et des images sublimes, mais l'étudiant moderne est accoutumé à choisir ces passages, sautant pour ainsi dire d'un oasis dans l'autre, sans s'arrêter dans le désert qui les sépare. Comme Macauley, nous pouvons tous placer "Le Paradis Perdu" parmi les plus nobles productions de l'esprit humain, mais, quand les facultés de l'esprit cherchent une détente dans la poésie, il trouve plus d'agrément dans l'histoire des Chevaliers de Tennyson ou l'amour dévoyé de Geueviève à la chevelure dorée que dans la description des anges déchus, défiant le Ciel, même quand ils sont précipités dans les flammes de l'enfer, ou de la hiérarchie céleste jetant sur le pavé de jaspe les couronnes d'amarante et d'or.

Dans une réunion d'experts, si on demandait quel est le vin blanc le plus ex-

== VENDEZ LE ==

GIN DE BURNETT

"LE LONDON DRY ORIGINAL,"
 Absolument le plus Fin!

J. M. Douglas & Co., Seuls Agents au Canada. Montréal.

— DISTILLATEUR DE —

JOSEPH E. SEAGRAM, Fins Whiskies

WATERLOO, CANADA.

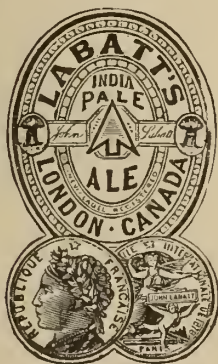
"Old Times," "White Wheat," "No 83 Rye," "Star Rye."

MEAGHER BROS. & CO., Montreal, Agents.

AU COMMERCE

Maintenez votre approvisionnement d'ALE et de
 PORTER de

Labatt's



**Les Meilleures
 Bières de Malt
 au Pays, et les
 Gens le savent.**

Vous êtes obligé de les avoir si vous voulez con-
 server vos clients. Si vous leur substituez d'au-
 tres marques, vos clients ne se plaindront peut-
 être pas, mais ils donneront leur clientèle là où
 ils obtiendront ce qu'ils veulent avoir.

quais que les vigneron du monde aient produit, la plupart accorderaient la palme au château Yquem, mais, à moins qu'une personne âgée ne soit présente, on verrait que cette opinion a aussi été formée au sujet d'échantillons aucun expert n'ayant bu du célèbre crû, comme il a bu du Amontillado de Jerez ou du "bual" de Madère. De même que le poème épique de Milton est jugé aride par le lecteur moderne, de même le Château Yquem est considéré trop riche par le connaisseur moderne.

Dans les traités sur le vin, on parle peu du produit de choix de Sauternes et les quelques remarques auxquelles ce vin donne lieu servent peu à renseigner à son sujet.

W. Henderson, dans son *Histoire des Vins Anciens et Modernes* qui parut en 1828, ne dit que la phrase suivante sur le sujet: "à Sauternes le clos Yquem a la réputation de fournir le meilleur vin", phrase qui indique que, même à l'époque où les vins de liqueurs avaient encore la faveur publique, l'auteur n'avait aucune expérience personnelle de leurs mérites. Cyrus Redding, en 1851, classe simplement le Sauternes, le Preignac et le Bommes, sans même mentionner le Yquem et T. G. Shaw le décrit comme fameux et rien de plus. Le Docteur Thudicum, dans son traité sur l'origine, la nature et l'usage du vin, publié en 1872, place Sauternes sur la rive gauche de la Loire et cela ne peut pas être une erreur d'impression, car cette erreur est répétée en deux endroits. Le dernier passage où cet auteur parle de Sauternes mérite d'être cité: "Des hauteurs de Sauternes et du Château d'Yquem, on a une vue magnifique de la vallée de la Loire. C'est un des plus beaux paysages de l'Europe." La Loire, le plus long fleuve de France, prend sa source dans les Cévennes, dans le département de l'Ardèche, à 4.501 pieds et coule au nord, à travers le centre de la France. En conséquence ce fleuve n'est jamais distant de moins de 200 milles de toute portion du district de Sauternes. Nous avons vu le Mont-Blanc d'un point situé en dehors de Lyon et aussi Canigou, dans les Pyrénées le Notre-Dame-de-la-Garde à Marseille; ces silhouettes se détachaient sur le disque du soleil couchant, mais ces rois des montagnes étaient seulement à une centaine de milles; néanmoins, à cette distance, seules, les lignes du contour des masses colossales pouvaient être discernées. Merveilleuse en vérité doit être la vision d'une personne qui, à une distance double, pourrait observer un magnifique paysage, surtout quand on se souvient que plusieurs chaînes de montagnes le traversent, entre autres celle des Cévennes dont la hauteur moyenne est de 5,000 pieds. Les meilleures lunettes grossissantes ne pourraient même pas mettre

la vallée de la Loire dans le champ de vision d'un spectateur se tenant sur les basses collines de Sauternes. Les viticulteurs ont maintenu que les théories du Dr Thudicum sur le vin n'ont pas été traduites de la pratique, mais qu'elles sont le produit de son imagination. Le paragraphe cité nous conduit à conclure que le docteur tirait ses connaissances géographiques de la même source occulte.

La commune de Sauternes nous conduit dans la vallée du Ciron, une rivière qui, après un cours de 50 milles, dans la direction nord, se jette dans la Garonne, sur sa rive gauche. La même vallée comprend des portions des communes de Bommes, Fargues, Barsac et Preignac; par conséquent, tous les vignobles qui produisent le célèbre vin blanc du district sont arrosées par le Ciron et courent sur les basses collines, sur la rive gauche du cours d'eau. Le sol est loin d'être uniforme, mais est principalement calcaire et contient en proportions variées de la silice et de l'argile. Il y a aussi une variété considérable dans la constitution du sous-sol des différentes vignobles, mais ses composants prédominants sont tous favorables à la culture de la vigne. La nature semble avoir placé les collines dans une position telle que chacune doit avoir une part libérale des rayons du soleil, de sorte que chaque vigne est plantée dans le sol et à l'exposition qui convient le mieux à la production d'une qualité excellente.

Les avantages naturels du sol et de l'exposition ont été judicieusement exploités par les habitants de Sauternes. Cadylye a défini le génie, "la capacité transcendante à prendre de la peine". Si cette définition est exacte, la peine que se donnent sans relâche les vignerons sur les rives du Ciron, aurait le droit d'être mise au rang du génie. L'espèce de vigne choisie est celle que l'expérience a indiquée comme étant la mieux qualifiée pour produire la haute qualité, ce qui est le but prédominant des cultivateurs. Dans les vignobles, il n'est planté que de la vigne, toutes les mauvaises herbes sont enlevées avec soin. Quand l'hiver court est terminé et qu'il n'y a plus de risques de gelée, les vignes sont taillées; on ne laisse que deux ou trois noeuds sur chaque rameau, de sorte que la force du cep ne peut pas être éprouvée et que la qualité de la récolte doit être bonne, même si la quantité est faible. Quand les grappes ont atteint toute leur grosseur et que le fruit commence à prendre sa teinte dorée, beaucoup des feuilles sont enlevées, dans un triple but: accélérer la maturation, exposer à la vue les dégâts causés par les insectes et empêcher le développement prématuré du "mildew". A mesure que l'été s'avance le fruit baignant dans les

rayons du soleil est abrité partiellement par le feuillage, passe de la couleur d'ambre à celle de l'or et de l'or, à l'orange. Même quand il est complètement mûr, on ne le cueille pas. Longtemps après que les grappes du Médoc ont été pressées, celles de Sauternes restent encore sur les ceps de vignes car non seulement elles doivent faire plus que mûrir, mais elles doivent être absolument pourries avant qu'elles soient bonnes pour produire le jus sucré; c'est alors qu'arrive la "pourriture noble", le fungus anxieusement attendu pour couronner le travail et augmenter dans le fruit la saccharine concentrée.

Il est probable que pour l'agriculteur les ravages des insectes ne sont même pas aussi injurieux que ceux faits par les nombreux groupes de plantes cryptogames appelées fungus. Le cep de vigne est particulièrement sensible aux attaques de ces plantes parasites dont la plupart sont microscopiques au début. Pendant la première moitié du dernier siècle, tous les vignobles d'Europe furent dévastés par l'oidium, sorte de mildew jusqu'alors inconnu, mais que des recherches scientifiques ont prouvé être un fungus de plus haute catégorie, à l'état de premier développement. Il est facile de détruire ce mycoderme car il succombe facilement à l'action du soufre et chaque viticulteur a ce remède sous la main, pour empêcher la maladie de se répandre.

Il y a d'autres formes de mildew, telles que la pourriture noire, la rouille des feuilles, le mildew poudreux, la sclerotine, etc. Tous ces parasites cherchent à se fixer sur le cep de vigne et à y vivre aux dépens de leur hôte. Les spores microscopiques de tous ces fungus croissent dans l'atmosphère et quand ils arrivent en contact avec une surface humide, mur, arbre, feuille ou fruit, ils s'y attachent et se développent et si on n'y prend garde, ils forment des colonies considérables. Les longs filaments ressemblant à des barbes de plume qui sortent des spores n'ont pas la force de pénétrer dans une surface compacte; mais ils cherchent des fissures dans lesquelles ils puissent entrer et se procurer leur nourriture. Le mildew se produit sous deux, trois ou même quatre différentes formes, pour la reproduction de leur espèce, chaque forme étant particulièrement adaptée à la saison de l'année dans laquelle elle atteint son développement. Autrefois, chaque phase était considérée et classifiée comme un fungus indépendant, mais les méthodes exactes de la science moderne ont révolutionné nos livres scientifiques. Ainsi, l'ancien fléau connu sous le nom de oidium tuckeri est simplement le *Uncinula Spiralis* ou premier stage de son développement et le *Botrytis Sinera* de Sauternes est le sclerotina ou

Quelques Marques

— DONT LA —

Réputation est Etablie

"Au Canada"

BOULESTIN & CIE. Cognac, France
Cognac Pur Vin "Fine Champagne"

JAMES AINSLIE & CO. Leith, Ecosse
La Crème des Whiskies d'Ecosse,
Marque "GLENLION"

DUBONNET & FILS, Paris, France
Le Roi des Vins Toniques et Apéritifs

V. FOURNIER & CIE,
Châteauneuf-sur-Charente, France
Cognac de Choix. (Bouteille Enregistrée)

P. HOPPE, Schiedam, Hollande, Liqueurs
Gin "Night Cap" (Distillateur)
La plus fine, la plus moelleuse des eaux-de-vie
de Hollande.

E. MARTINAZZI & CIE, Ltée. Turin, Italie,
Vermouth Italien et Liqueurs,
Le préféré des connaisseurs

GONZALEZ, STAUB & CIE, Cognac, France
Cognac de Choix

SOCIETE ANONYME DES SOURCES
ST-LOUIS, Paris, France
Eau de Vichy, Marque "Trèfle Rouge"
Bout. qrts et pts.

PABST BREWING CO. Milwaukee, E.U.
"Blue Ribbon" "Export" "Mead"
La Bière de Qualité.

STORMONTH TAIT & CO. Oporto, Portugal.
"House of Lords" (fûts et bouteilles)
Le seul vin de Port fourni à la Chambre des Lords
en Angleterre.

MOUIS ROEDERER, Reims, France
Champagne, "Le Favori des Connaisseurs"
(Cuvée 1900)

LIBERTYVILLE CRYSTAL SPRING CO.
Libertyville, Ill. E.U.
Eau Minérale, Effervescente, Pétillante et Limpide.

DE NEUVILLE & CIE. Saumur, France
Champagne "Duc de Montlouis"
"Carte Noire, Blanche, d'Or"

Ces marques sont vendues partout.

Prix et échantillons fournis avec plaisir.

PRIX SPECIAUX POUR IMPORTATION

L. Chaput, Fils & Cie, Négociants en Vins
MONTREAL

SEULS AGENTS POUR LE CANADA

la première phase de son développement. Ce fungus est nuisible à de nombreuses plantes appartenant à des familles très diverses, mais les habitants de Sauternes ont réussi à faire de cet ennemi destructeur un allié précieux et à le racheter du blâme jeté sur toute la famille; on le connaît dans tout le district sous le nom de pourriture noble. Ce mycoderme assoiffé n'enlève au jus que l'eau qu'il contient; l'extraction de cette eau rend les ingrédients beaucoup plus sucrés. Cette pourriture apparaît sur le fruit comme une excroissance grisâtre qui s'étend peu à peu sur toute la grappe jusqu'à ce que celle-ci ait l'air d'une masse duveteuse. En cet état, les raisins ont plus de valeur, mais sont extrêmement délicats et la vendange est effectuée grappe par grappe, avec des ciseaux spéciaux.

Le procédé de la vendange est fastidieux et coûteux, mais les prix obtenus dans de bonnes années compensent amplement ces inconvénients. Le Château Yquem par exemple, quand la vendange a bien réussi, atteint \$400 à \$800 la tonne quelques mois après la fabrication du vin. Le même vin, après six ans, est souvent revendu pour \$2,000. L'exemple le plus célèbre du prix énorme payé pour ce crû célèbre est celui de l'achat fait par le grand-duc Constantin, à l'époque de sa visite à Bordeaux en 1850. Il acheta une tonne de Château Yquem, récolte 1847 et paya ce vin \$4,000. C'est certainement un record pour un vin de trois ans.

LE CANADA EN 1907

Revue par Bradstreet de l'année commerciale

Une revue du commerce du Canada pendant l'année dernière devrait être divisée en deux parties: celle qui se rapporte aux événements et aux conditions des sept ou huit premiers mois et celle qui se rapporte au restant de l'année. La première période étant, suivant toutes les apparences, une période d'expansion et de développement continus dans toutes les lignes d'activité, comme l'a été l'année 1906 tout entière. Toutefois, vers le mois de juillet et le mois d'août, le resserrement de l'argent commença à se faire sentir; on exprima des craintes au sujet des difficultés du marché des valeurs de bourse aux Etats-Unis; les valeurs canadiennes commencèrent à baisser et atteignirent un point plus bas que celui auquel elles étaient arrivées depuis 1903. La cause de ceci fut moins les pertes canadiennes à New-York que l'impossibilité d'obtenir de l'argent sur des prêts à termes. Les banques prirent tous les moyens possibles pour raffermir leur position. Les prêts sur immeubles et valeurs de spéculation furent rappelés brus-

quement et on ne put se procurer d'argent pour les entreprises industrielles légitimes. Les prêts de cette sorte existant déjà furent rappelés et les manufacturiers trouvèrent nécessaire d'économiser, ce qui eut pour résultat qu'en de nombreux cas ils réduisirent la production et congédièrent quelques-uns de leurs employés.

L'immigration dans ce pays fut plus grande que jamais et cela augmenta le nombre des ouvriers sans emploi. Dans ces conditions, et considérant aussi que les récoltes ne promettaient pas d'être bonnes, les détaillants, pendant les deux derniers mois de l'année, furent prudents dans leurs achats et le commerce de gros, dans presque toutes les parties, en fut quelque peu affecté. Les conditions actuelles gouvernant les industries agricoles et autres du Canada ne justifient pas, d'après les personnes les mieux informées, une continuation prolongée d'une réaction commerciale même légère et on sent que la probabilité d'une dépression largement répandue a été trop escomptée. Ces deux ou trois mois d'une activité commerciale quelque peu diminuée ont empêché la plupart des Canadiens de voir qu'un résumé général des affaires pendant l'année 1907 offre un fort gain net sur celui de 1906.

Dans l'agriculture, le gain net n'a pas été énorme. Le rendement total du grain a été inférieur à celui de l'année précédente, mais, comme il avait été prédit, de hauts prix ont donné aux cultivateurs des profits en espèces plus grands que la chose ne s'était présentée douze mois auparavant. Le rendement du grain dans l'Ouest s'éleva à 65 ou 70 millions de boisseaux. Sur ce total, 35 millions de boisseaux ont été mis sur le marché à un prix de 24 à 28 cents par boisseau plus élevé que l'année précédente. Le blé d'Inde s'est vendu à un prix plus élevé de 16 à 17 cents; les pois, de 13 à 14 cents; l'avoine, de 14 à 16 cents et le foin de \$1 à \$5 la tonne.

Une mauvaise température affecta la condition du blé, mais néanmoins, le blé du Nord-Ouest mis sur le marché était d'une qualité qui correspondait à celle demandée par les contrats, chose très satisfaisante étant donnée la saison tardive. Les récoltes d'Ontario furent inférieures à celles de 1906 comme rendement total, mais la qualité du grain était en général conforme à la moyenne et des prix plus élevés assurèrent des gains substantiels aux cultivateurs. Les récoltes dans la province de Québec furent médiocres; celles des provinces Maritimes furent passables ou bonnes et celles de la Colombie Anglaise furent bonnes.

L'année passée a peut-être été principalement remarquable à cause des progrès énormes faits dans l'extension des

chemins de fer. La construction de la nouvelle ligne du Grand-Tronc-Pacifique a beaucoup progressé. Pendant la présente saison, la pose des voies a été faite en plusieurs points. Ces opérations ont avancé dans l'Ouest, à partir de Portage-Laprairie et du côté de l'Est à partir de Saskatoon, une distance d'environ 400 milles et on espère que les rails seront boulonnés cet hiver. Il y a à présent sous contrat environ 1,844 milles de voies ferrées sur lesquelles on a beaucoup travaillé cette année. Ces lignes comprennent la section située entre Winnipeg et Edmonton, une branche se détachant de la ligne principale et allant jusqu'à Fort William sur le lac Supérieur et 850 milles de la division de l'Est. Le nivellement entre Winnipeg et Edmonton a été très bien complété et on s'attend avec confiance à ce que la ligne entre ces deux points soit terminée pour l'automne 1908. D'autres routes canadiennes ont activé leur travail et des améliorations ont été faites aux routes existantes.

La balance du commerce avec l'étranger a été fortement contre le Canada. Pour l'année se terminant au 30 juin, l'excès des importations sur les exportations se monta à \$118,760,000; c'est le chiffre le plus fort qui ait été atteint dans l'histoire du pays. Une forte diminution dans le volume des exportations de beurre et de fromage et dans celles du bois de construction en Europe contribua beaucoup à cette diminution des exportations. La fabrication des produits laitiers a été légère, à cause des pâtures médiocres, mais les prix sont demeurés élevés. L'augmentation extraordinairement rapide de la population fut aussi cause de la diminution des exportations, la consommation domestique des marchandises ayant augmenté à un tel point qu'elle était à peu près égale à la production. Il y a eu une augmentation considérable dans le volume du commerce des marchandises sèches en gros par rapport à l'année 1906, bien que récemment on ait ressenti une diminution d'activité. Les manufacturiers de cotonnades ont eu une saison active et la quantité de leurs produits dépassa de beaucoup celle de 1906. Le commerce de la feronnerie fut fort. La construction passa par une période de calme vers la fin de l'année, bien que le nombre total des permis dans presque toutes les villes ait dépassé en 1907 celui des permis accordés en 1906. Le volume du commerce d'épicerie offrait une augmentation particulière dans les nouvelles portions du pays. Le commerce des chaussures a été aussi bon, bien que les prix élevés du cuir aient affecté l'industrie d'une manière adverse. La rareté de l'argent affecta la production du bois de construction et les salaires diminuent. La demande des

Il faut que notre Stock soit considérablement réduit d'ici à notre Déménagement

qui aura lieu vers le 15 Mars. Nous avons décidé de réduire notre stock
de **VINS IMPORTÉS** et de coter des prix
particulièrement avantageux aux acheteurs
immédiats.

Nous payons le fret sur tous nos Vins Importés en paquets d'origine.

VINS DE PORT

Real Companhia Vinicola, Portugal
G. Oliva & Cie. Tarragoue
"P.", "P.P.P."
Motta Verez & Co. Oporto et Lisbonne

SHERRY

Diez Hermanos, Jerez de la Frontera
"C", "HS", "VO", "Solera" "Amontilado."

MADERE

Blandy Bros. Ile de Madère
(M) No. 2, (M) No. 7.

MALAGA

Garret & Co, Malaga
Pâle ou Foncé, deux ans et quatre ans.

VINS DE MESSE

Colli, Vatican
Tous ces vins sont logés en ½ Oct.,
Oct., Brls., Pipes et Drums.

CLARETS

Château Bergès, Palus, Exportation

SAUTERNES

Petite Graves, Virelades
Tous ces vins sont logés en ½
Hogsheads et Hogsheads.

VINS SHERRY EN BOUTEILLES

Diez Hermanos, Jerez de la Frontera
Cordon Bleu, Cordon Rouge,
Cordon Vert, Favorito
Jose Gomez
P. Juanito
Sanchez Hermanos
Verdi & Co

VINS DE PORT EN BOUTEILLES

Invalid's Spécial, Good Fruity,
Garcia Hijos, Manuel Tosta
Ventura & Co., Verdi & Co,
Rizat & Co.

VINS MALAGA EN BOUTEILLES

Pâle Doux, Etiquette Blanche
Pâle Doux, Etiquette Bleue.

VINS MADERE EN BOUTEILLES

Blandy Bros., Ile de Madère
London Particular,
Specially Selected
Very Superior

CLARETS EN BOUTEILLES

Vigneau et Cambours, Bordeaux,
St. Estèphe, Pts. et Chopines,
St. Julien, Pts. et Chopines
Pontet Canet, Pts. et Chopines
Château Maucamps, Pts. et Chopines
Mouton Rotschilds, Pts. et Chopines
P. Vernot & Co. St. Julien, Pts. et Chopines.
V. Pradel & Co. Médoc. Pts. et Chopines
Château Bergès, Pts. et Chopines

SAUTERNES

Vigneau et Cambours, Bordeaux
Sauternes, Pts. et Chopines,
Barsac, Pts. et Chopines,
Graves, Pts. et Chopines,
Haut-Sauternes, Pts. et Chopines
Château Yquem, Pts. et Chopines,
Lecompte et Morel, Sauternes, Pts. et Chopines.

VERMOUTHS

Cazalis et Pratt, "Soleil" Marseille, France.
Dollin & Co. Chambéry, France
F. Ricardo and Co. Turin, Italie.

CHAMPAGNES

Piper Heidsieck (Qualité extra) Reims, Sec,
Très Sec, Brut.
Duc d'Origny, Sec et Très Sec.
Cardinal & Cie. Sec et Très Sec.
Ces Vins se vendent en Pts, Chopines et Splits.

VINS TONIQUES

Vin Bacchus au Quinquina, Adrien Sarazin,
Dijon, Imp. Pts.

POUR TOUTES INFORMATIONS, COTATIONS, ETC., ECRIVEZ,
TELEPHONEZ OU TELEGRAPHIEZ A NOS FRAIS A . . .

LAPORTE, MARTIN & CIE. Ltee.

EPICERIES, VINS ET LIQUEURS EN GROS,

MONTREAL.

Etats-Unis pour le bois de pulpe et les besoins des traverses de chemins de fer au Canada compensèrent la diminution de l'industrie du bois en d'autres directions. Les Compagnies de transport ont fait une bonne année, le trafic des passagers a été considérable partout. La tenue générale dans le prix des marchandises fut à la hausse et dans la plupart des cas, ces prix sont toujours fermes. Généralement parlant, les marchands de gros ont été satisfaits des recouvrements et ces opérations de recouvrement soutiennent très bien la comparaison avec celles de 1906.

Le nombre d'immigrants a été plus fort que dans toute autre année précédente, il s'est élevé à environ 288,000. Ces immigrants étaient d'une bonne catégorie, la plupart provenaient de Grande-Bretagne et ont fait beaucoup pour développer les parties du pays jusqu'ici inoccupées. Les nouveaux districts qui furent établis en 1907 et ceux établis en 1906 et l'année précédente furent des facteurs considérables dans le développement du commerce du pays. Le Nouvel Ontario en est un exemple. Les expéditions de minerai provenant de ce district se sont élevées pendant l'année à 13,456 tonnes, évaluées à environ \$8,000,000, contre 5,129 tonnes évaluées à \$3,000,000 en 1906.

Bien que le commerce général de l'année ait une tendance au calme les perspectives sont en somme pleines d'espérance. L'argent devient rapidement moins resserré; des sommes énormes sont dépensées à la construction des chemins de fer et les Compagnies de chemins de fer demandent déjà au marché des quantités énormes de matériel roulant. Comme il a été dit, l'année 1907 a offert un développement national continu, bien qu'il y ait eu quelque réaction vers la fin de l'année. Une telle réaction était nécessaire après une longue période de prospérité et de grands développements et le Canada progressera d'autant plus rapidement après la période d'accalmie qui lui a été fournie par une grande période de ralentissement des affaires.

L'INDUSTRIE DU SCOTCH WHISKY EN 1907

Pendant les dix ou onze dernières années, l'industrie du Scotch Whisky a subi des hauts et des bas; mais en 1907, les bas ont été décidément plus nombreux que les hauts, dit "Wine and Spirit Journal". Pendant toute l'année, le destin semble avoir été défavorable, plus spécialement aux producteurs de whisky de malt; mais vers la fin de l'année, le prix élevé de l'argent fit que la dépression dans cette industrie devint plus générale, et les fabricants qui avaient joui de la prospérité depuis quelque temps durent sérieusement songer à reviser leurs prix et leurs conditions. La position sûre où avait été placée la branche de l'industrie de la distillation concernant le whisky de grain, lui a permis de se tirer d'affaires sans grand dommage, et cette branche est maintenant en meilleure situation que jamais.

Ce ne sont pas simplement les stocks considérables en entrepôts et les prix médiocres des vieux whiskies qui ont mis en état d'infériorité les distillateurs de whisky de malt des Highlands. Ces inconvénients auraient pu être corrigés en temps voulu, par l'augmentation de la consommation locale, par une demande d'exportation graduellement accrue et par un taux de production annuelle régularisé avec soin. Mais les éléments mêmes semblaient déclarer la guerre aux distillateurs. Le long été de l'année dernière en Ecosse a été suivi d'un temps défavorable à la moisson, et il en est résulté que la quantité d'orge pour l'usage des distillateurs a été très faible. Tous les bons lots de grain atteignirent des prix très élevés, et les distillateurs qui travaillent sont obligés d'employer soit de l'orge anglaise soit de l'orge de l'étranger, produits qui sont plus coûteux à cause du prix et aussi du rendement en whisky.

Une partie de l'orge récoltée dans le pays a rendu moins de 50 pour cent de la

drèche et le prix de la bonne orge a été plus élevé de 5 shillings par quarter (quelquefois davantage) que le prix de l'orge de haute qualité l'année précédente. Le coût supplémentaire de la manufacture par gallon est donc de 3 pence; mais il y a peu d'espoir que les distillateurs puissent obtenir des mélangeurs cette augmentation entière. Ces derniers ayant eu une bonne ère de prospérité ne consentiront probablement pas à payer une telle augmentation, surtout tant qu'il y aura de forts stocks sur le marché, qu'on peut obtenir à des prix très raisonnables. Les distillateurs qui ont à exécuter leurs commandes annuelles, travaillent comme d'habitude; d'autres qui dépendent davantage du marché restreignent beaucoup leur production; d'autres encore en plus petit nombre, devront rester inactifs toute la saison. Tout cela aura pour conséquence la diminution de la production totale de la saison 1907-1908 et, si l'augmentation de la consommation domestique continue, et il n'y a pas de raison pour que le contraire ait lieu, la diminution de production ne peut qu'être profitable à l'industrie, en fin de compte. Déjà les prix du malt commencent à durcir et ainsi les distillateurs qui ont des stocks en entrepôt pour le marché peuvent recevoir un léger profit pour leurs sacrifices forcés des quelques dernières années.

Mais, après tout, cela sera peu de chose relativement à leurs pertes actuelles et il y aura sans doute beaucoup de distillateurs dans le Nord de l'Ecosse qui se demanderont s'ils sont enfin arrivés au bout de leurs difficultés, et si la tendance à la hausse est sur le point de se produire. Nous le souhaiterions volontiers, mais il est assez difficile de se prononcer.

Les mélangeurs n'ont aucune raison de se plaindre de l'état de choses existant.

Un certain nombre de bilans indiquent des profits substantiels; la demande de consommation domestique est bonne, ainsi que le marché d'exportation et, pendant la plus grande partie de l'année les prix

La Hamilton Brass Mfg Co., Ltd., a actuellement en cours des travaux importants et nombreux dans plusieurs des principaux hôtels de Montréal. Un des derniers contrats obtenus est celui pour l'agencement d'un "work-board" des plus perfectionnés en argent allemand pour le Café Métropole.

PERSONNEL

—M. Edouard Roumilhac, un des principaux importateurs de vins et liqueurs de Québec, a fait cette semaine un voyage d'affaires à Montréal.

—M. E. R. Carroll, gérant à Montréal de la Hamilton Brass Manufacturing Co. Ltd., a passé une semaine à Hamilton au commencement de Février.

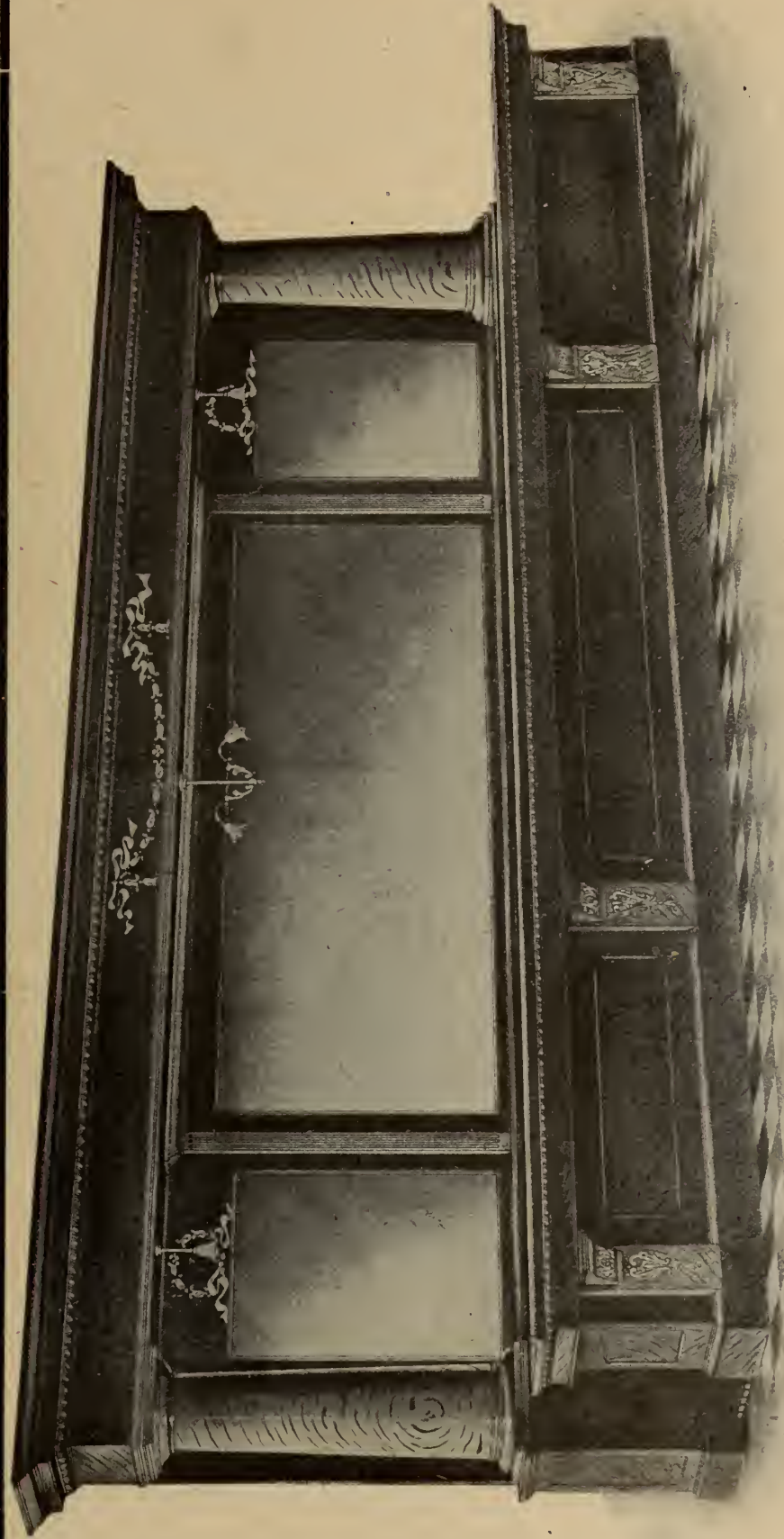
S. H. Ewing & Sons, Importateurs et Manufacturiers de BOUCHONS

Coupés à la Main et à la Machine

Marchands de Capsules pour bouteilles, de broche d'embouteilleurs, d'Etain en feuilles, de Fournitures pour Brasseurs, etc., etc., etc.

SUCCURSALE DE TORONTO: 29 Front St., West. BUREAU PRINCIPAL: 96 rue King, Montréal

Téléphones: { BELL MAIN 65
MARCHANDS 522



Un de nos nombreux et beaux modèles

Ameublements de Bars Dernier Genre

BUFFETS, COMPTOIRS, "WORK BOARDS", CABINETS, GLACIÈRES,
POMPES À BIÈRE, CRACHOIRS, EXTRACTEURS, Etc.

MANUFACTURES
PAR

HAMILTON BRASS M'F'G. CO. LIMITED
HAMILTON, Ont.

Demandez notre Nouveau Catalogue

Bureau a Montreal : 327 rue Craig, Ouest

des vieux whiskies ont été entièrement en faveur des mélangeurs. Il est vrai qu'ils ont dû payer davantage pour leurs whiskies de grain et, dernièrement, un prix un plus élevé pour le malt; mais ils ne devraient pas oublier qu'ils doivent se préparer à suivre la politique "donner et recevoir" et à partager quelque chose avec les distillateurs et les détenteurs de vieux whiskies de malt. Ce serait une erreur fatale de commencer à abaisser le type de qualité, après que ce type a été élevé à un si haut point. Les consommateurs apprécient un bon whisky, mais ils n'en boiront certainement pas de mauvais, du moins maintenant. C'est de cette question de qualité que dépend en grande partie le succès ou l'insuccès de l'industrie du scotch whisky, et les mélanges les moins chers devraient être tenus à un niveau aussi élevé que possible. Il vaudrait mieux élever le prix pour les acheteurs et maintenir la qualité plus élevée que d'abaisser la qualité afin de maintenir le prix à son niveau actuel.

Toutefois, bien que les difficultés ne manquent pas en ce moment, on ne peut pas dire que l'avenir même rapproché soit sombre. Le simple fait d'une augmentation de la demande pour le scotch whisky dans le monde entier est en lui-même un signe heureux, et cela, combiné à une production annuelle bien réglée, peut difficilement manquer de chasser les nuages qui donnent en ce moment une sensation d'oppression. L'orge poussera de nouveau et malgré les attaques de l'extérieur, cette branche anciennement établie de l'industrie de la distillation émergera dans la lumière plus claire d'un jour plus prospère.

LE BUVEUR MODERE

(Par Edwin E. Pratt, dans le "Daily Express", Londres, Ang.)

La société peut être divisée aujourd'hui en deux grandes classes, bien que ces classes puissent être dénommées sous différents titres. Il y a ceux qui gouvernent et ceux qui sont gouvernés; les inspecteurs et ceux qui sont inspectés; les prêcheurs et ceux à qui l'on prêche; les véritables amateurs et les classes qui n'apprécient pas le zèle de certaines personnes; les surveillants personnels de la morale publique et le mortel ordinaire qui prétend innocemment, mais à tort, que, dans un pays libre, il devrait lui être permis de jouir de la liberté dans une certaine mesure.

La lutte contre la tyrannie des rois est passée depuis longtemps dans ce pays. Le public a obtenu la liberté de se gouverner lui-même, liberté pour laquelle il a combattu autrefois si vigoureusement. Mais la tyrannie des rois autrefois a été remplacée par la tyrannie de gens grince-

cheux et maniaqués. Ces gens semblent considérer comme une obligation morale de forcer le monde, si possible, à adopter leurs propres idées sur la manière dont notre vie doit être menée.

Aujourd'hui on s'attend à ce qu'un homme agisse suivant ce que lui dicte la conscience de son voisin plutôt que d'après ce que lui dicte sa propre conscience.

Ainsi, les essais faits pour tenir le public sobre au moyen d'un acte du Parlement ayant été futiles, il semblerait qu'il y ait une idée pour que le public soit forcé à l'abstinence totale, non seulement par des mesures législatives, mais par la force de l'opinion publique. Nous pouvons ne pas désirer devenir teetotalistes, mais cela est une simple question de détails. Les agitateurs pensent que nous devrions le désirer et leur but est d'exciter l'opinion publique jusqu'à ce que nous cédions à leurs idées. Ils ont décidé eux-mêmes ce qui nous convient le mieux et, cela étant, ils semblent penser que nous n'avons aucun droit d'exercer notre propre jugement en la question. Bien entendu, ils ne s'attendent pas à réussir immédiatement, mais l'abolition totale du commerce des liqueurs est un désir de ces gens-là et chaque progrès qu'ils font, chaque mesure coercitive nouvelle qu'ils peuvent obtenir est regardée comme les amenant plus près du but final.

Beaucoup de l'argumentation en faveur de la tempérance et beaucoup de la gêne imposée à la liberté individuelle aujourd'hui ne sont en fait guère autre chose qu'un essai à revenir aux anciennes lois somptuaires qui cherchaient à forcer le public à observer certaines règles fixes concernant non seulement les vêtements, mais aussi le boire et le manger et les dépenses en général.

450 ans avant l'ère chrétienne, il y avait un législateur nommé Zaleucus, qui formula la loi que personne ne devrait boire de vin sans eau. Dans les premiers jours de l'empire romain, les censeurs cherchaient à mettre un frein à ce qu'ils considéraient comme une vie luxueuse et des lois furent édictées limitant le nombre des personnes qui pouvaient être présentes à un banquet et la somme qui pouvait y être dépensée. Mais, on trouva impossible de mettre en vigueur des lois pareilles.

Des essais semblables furent faits dans divers pays plus tard. Un acte d'Edouard III déclarait que "à cause de la consommation excessive de viandes trop coûteuses à laquelle le public de ce royaume s'est adonné plus qu'ailleurs beaucoup de méfaits se sont produits". Et, par ce même acte, aucun homme, de quelque condition qu'il fût, n'aurait la permission d'avoir plus de deux plats à dîner ou à souper ou plus de deux sortes d'aliments à chaque service, excepté aux fêtes prin-

cipales de l'année, où trois services au plus pouvaient être permis.

Le Parlement d'Ecosse passa des statuts contre l'habitude excessive des festins et aussi contre l'usage inutile d'épices étrangères amenées de parties du monde situées au-delà des mers et vendues à des prix élevés à de nombreuses personnes incapables de soutenir une telle dépense.

En France, un édit de Charles VII proclama qu'à partir d'une certaine date, personne ne devrait avoir à dîner plus d'une soupe et de deux mets. Frédéric le Grand et d'autres princes allemands proclamèrent que le café était un luxe nuisible et essayèrent d'empêcher le peuple d'en boire, pour le ramener à la bière allemande considérée comme hygiénique.

Tous ces essais furent inutiles; cependant, c'est beaucoup dans le même esprit qu'a lieu aujourd'hui l'agitation en faveur du teetotalisme.

Le public dépense trop d'argent en choses de luxe sous forme de boissons alcooliques; par conséquent, il faudrait y mettre un frein. Ces breuvages mêmes doivent probablement produire toutes sortes de résultats pernicieux sur les personnes qui les absorbent; par conséquent, leur vente devrait être arrêtée autant que possible. Le peuple ne vit pas de la manière dont les philanthropes, les maniaques et les agitateurs pensent qu'il devrait vivre; par conséquent, le Parlement et l'opinion publique devraient s'efforcer de le détourner de son erreur.

Etant donné qu'il y a des personnes qui abusent des breuvages alcooliques et qu'une certaine pauvreté et des crimes en résultent, quoique ce résultat soit loin d'être dans la proportion représentée par les fanatiques il ne s'ensuit pas que la liberté et le plaisir de la majorité devraient être diminués à cause des fautes de la minorité.

La société et la vie journalière ne peuvent pas être gouvernées en prenant pour base l'éloignement de toute tentation sur le chemin suivi par les gens faibles et les criminels, sans tenir compte des intérêts de ceux qui ne doivent pas faire un mauvais usage d'une liberté raisonnable.

Parce que des pick-pockets sont tentés de voler quand ils voient une chaîne de montre en or massif sur le gilet d'un homme, il ne s'ensuit pas qu'il ne faille permettre à personne de porter une montre. Parce que des ventes de drapiers sont l'occasion de vols, il ne faudrait pas en conclure qu'il faut empêcher les dames de jouir des joies du marchandage. Cependant, un tel procédé ne serait pas moins illogique que de dire que, parce qu'il y a des personnes qui ne peuvent pas toucher de la liqueur sans s'enivrer et faire du mal à elles-mêmes et à d'autres, il faudrait avoir les plus grandes difficultés à se procurer des breuvages

Jules Robin & Cie

COGNAC



LE

COGNAC

Jules Robin & Cie,

a été le leader sur le marché
canadien pendant au-delà d'un
demi-siècle et entend conser-
ver sa position

En vente chez tous les principaux
Négociants en Vins.

JOHN HOPE & CO.,

Agents pour le Canada,

stimulants, même pour les personnes qui peuvent en consommer en quantité raisonnable, avec plaisir et bienfait pour elles-mêmes et sans aller à des extrêmes peu désirables.

Empêchez l'ivrognerie par tous les moyens; mais que les fautes de l'ivrogne retombent sur lui-même et non sur ceux qui n'ont jamais dépassé les limites d'une modération raisonnable.

CHARTREUSE

Les Pères Chartreux ont obtenu, à la date du 11 décembre 1907, de la Cour suprême de justice d'Angleterre, un arrêt retentissant qui met complètement à néant le jugement de première instance rendu contre eux par le juge Joyce.

La Cour anglaise, présidée par le lord chef justice, lord Alverstone, reconnaît que le mot **Chartreuse** ou **Grande-Chartreuse** signifie liqueur fabriquée par les moines, que les moines ont emporté avec eux à Tarragone leur secret de fabrication, qu'on ne saurait contester qu'en employant le mot "Chartreuse" et les anciennes étiquettes, la Compagnie fermière cherche à profiter en Angleterre pour son nouveau produit des avantages de l'ancienne marque qui était liée à l'ancien produit et de la réputation des anciennes étiquettes commerciales. Pour ces motifs et beaucoup d'autres également fort intéressants, mais qu'il serait trop long de citer, la Cour anglaise fait défense à la Compagnie fermière de désigner le produit qu'elle fabrique sous le nom de Chartreuse et de le vendre dans la bouteille et sous les anciennes étiquettes dont les Pères Chartreux se servaient à la Grande-Chartreuse avant leur expulsion et la condamne en outre à tous les frais et dépens de première instance et d'appel ainsi qu'à des dommages-intérêts.

A noter que les Pères Chartreux avaient déjà obtenu des succès analogues dans les pays suivants:

Hollande. — Arrêt de la Cour de La Haye du 28 octobre 1907.

République Argentine. — Jugement du tribunal de Buénos-Ayres du 23 décembre 1905, du 15 mars 1907 et du 22 août 1907.

Brésil. — Jugement du Tribunal fédéral du 10 mai 1907; arrêt de la Cour d'appel du 14 mai 1907.

Etats-Unis. — Jugement de la Cour de circuit de New-York du 18 novembre 1907.

Suisse. — Arrêt du Tribunal fédéral suisse (Cour de cassation pénale) du 13 février 1906.

Allemagne. — Arrêt de la Cour d'appel de Hambourg du 5 novembre 1907.

Espagne et Portugal. — Refus par les administrations compétentes d'enregistrer les marques du liquidateur-Lecouturier.

LA RECOLTE DES VINS DU RHIN EN 1907

Pour la troisième fois, la récolte des vins est encore en déficit dans les vignobles de la province rhénane, qui produisent les meilleurs crus. La qualité des vins s'annonce comme devant être d'une bonne moyenne, mais au point de vue de la quantité, sauf quelques rares exceptions, une demi-récolte seulement a été obtenue. La récolte n'atteint que le sixième d'une année moyenne dans le Raueenthal. Ces résultats sont dus principalement aux attaques des insectes nuisibles.

LE POUVOIR DES CHOSES INSIGNIFIANTES

On peut lire dans un des derniers bulletins du gouvernement des Etats-Unis, le récit de la dévastation, qui s'est chiffrée par peut-être six millions de dollars, des forêts des Black Hills, par un insecte qui se creuse un trou dans l'écorce des pins et y dépose ses oeufs; les oeufs éclos, les larves se nourrissent sur l'arbre jusqu'à ce que celui-ci périsse. Pendant plusieurs années les experts du gouvernement ont étudié la situation et se sont efforcés de venir à bout du fléau, mais leurs efforts ont été vains. Récemment, toutefois, un champignon minuscule, insignifiant et par conséquent non suspecté, fit son apparition sur les arbres infestés et réussit à faire ce que les autres agents, artificiels ou naturels, avaient été incapables de faire, et on pense que l'insecte destructeur sera bientôt une chose du passé.

Il en est de même dans la vie. C'est souvent les petites forces, qui passent inaperçues et qui sont insignifiantes en apparence, qui travaillent silencieusement et produisent un résultat énorme. Une idée émise dans un journal ou qu'un orateur aura suggérée dans une convention, une suggestion faite par un manufacturier dans une annonce, une idée offerte par un client, peuvent conduire à une révolution dans les méthodes d'affaires ou à l'addition de quelque ligne de marchandises qui, à l'occasion, devient importante dans le commerce; un manque à profiter de ces suggestions peut miner et saper les fondations mêmes d'un commerce et le ruiner avant que le commerçant ne se rende compte du danger qu'il court.

Il est profitable d'observer d'une manière intense et intelligente tous les petits détails d'une affaire, de s'appropriier chaque idée utile et de se garder des attaques insidieuses et silencieuses du mauvais crédit, des méthodes médiocres ou surannées, des habitudes peu soignées, de l'approche rusée de la maison vendant sur catalogue ou d'autres ennemis rampants. Pour paraphraser la de-

viser d'un homme distingué: La vigilance éternelle est le prix du succès en affaires.

LES BARMAIDS EN ANGLETERRE

Un trait caractéristique de la vie à Londres est menacé de disparaître: le gouvernement libéral a l'intention d'abolir les barmaids par la prochaine législation concernant les licences d'hôtels. Cela sera un coup terrible porté au commerce des liqueurs, car les attrayantes jeunes filles qui servent à boire dans presque tous les établissements de Londres, à partir du bar d'hôtel le plus élégant jusqu'au plus humble des bars publics, contribuent pour beaucoup à attirer la clientèle.

Il y a environ 10,000 barmaids à Londres et les statistiques officielles mettent à 27,707 leur nombre dans le pays entier.

Craignant de voir leur situation complètement perdue, les barmaids d'Angleterre ont envoyé une députation au secrétaire Herbert Gladstone pour protester contre l'atteinte portée à leurs moyens d'existence et l'attaque contre leur moralité contenues dans la législation proposée contre les barmaids. Elles ont la sympathie de M. Gladstone mais ne furent pas reconfortées par lui; il leur répéta simplement son opinion que l'emploi des barmaids n'était pas chose désirable pour des raisons de santé, de tempérance et de moralité.

Toutefois, le décret pour la suppression des barmaids ne sera mis en vigueur que graduellement, de sorte que la moderne Hébé disparaîtra tout doucement. La loi aura une clause permettant aux barmaids actuelles de continuer leur métier, mais défendra l'engagement de nouvelles barmaids. Les femmes et filles d'hôteliers auront la permission d'agir comme barmaids.

Annonces concernant le Toréador Port

Quelques-unes des annonces de vin les plus habilement rédigées, qui ont paru récemment dans la presse quotidienne sont celles du Toréador Port de J. W. Burmester, dont MM. L. A. Wilson ont l'agence au Canada. Bien que l'espace employé soit petit (50 lignes de texte sur une seule colonne), chaque ligne de la copie est entièrement convaincante, et c'est plus qu'on ne peut dire de beaucoup des annonces qui paraissent dans les journaux.

Avant le déménagement

Tous les acheteurs immédiats de vins importés gagneront un profit supplémentaire en plaçant leurs ordres à la maison Laporte, Martin et Cie, Ltée, Montréal. Cette maison déménagera prochainement dans ses nouveaux magasins et entrepôts et, en vue de réduire son stock qui est considérable, elle offre au commerce des prix particulièrement avantageux. De plus, elle paie le fret sur tous les vins importés, en paquets d'origine.

NOS PRIX COURANTS

Les prix indiqués le sont d'après les derniers renseignements fournis par les agents ou manufacturiers.

ABSINTHE		La cse
Ed. Pernod (3)	..	14.50
Gemp. Pernod (14)	..	13.50
Pernod Fils (12)	..	15.00

AMERS

Amer Picon (12)	..	11.00
L. C. F. C. (1)		La cse
Jamaica ..	pts.	5.50
Celery ..	pts.	5.50
Mixed Bitters (13)	..	8.50

APERITIFS

Bacchus (2)	La cse	
12 Bouteilles	10.00
Dubonnet (1)		La cse
Litres	10.00
Mixed Bitters (13)	..	8.50
Tôt (14)	..	7.50

BIERES

Bass' (4)	qts.	pts.
E. & J. Burke's Bottling..	2.65	1.65
Bass' (2)	qts.	pts.
Daukes' & Co. ..	2.40	1.55
Bass' (4)	qts.	pts.
C. G. Hibbert's Bottling ..	2.65	1.65
Bass' (3)	qts.	pts.
Read Bros. Dog's Head. ..	2.60	1.70
Bass' (14)	qts.	pts.
Monkey Brand ..	2.60	1.70
Monkey Brand, Nips ..	\$1.15	
Bass' (6)	qts.	pts.
Bull's Head ..	2.65	1.65
Bass & Co. (6)		In wood.
Hhds	40.00
Bbbs	28.25
India Pale, Klidderkins, 18 gals.	15.00
India Pale, Firkins, 9 gals.	8.00
No 1, Winter ale, Firkins, 9 gals.	10.00
John Jeffrey & Co. (7)		Ladoz
Castle Brand, Stone bottles ..	pts.	1.65
Machen & Hudson (5)		qts. pts.
Marque "Beaver" ..	2.50	1.55
Pabst (1)		Pints
Export, 10 doz.	12.75
Blue Ribbon, 10 doz.	13.75
Tennants (6)	..	2.50 1.65

BIGARREAUX

L. A. Price (1)	qts.	pts.
Bigarreaux au Marasquin ..	8.00	9.00
Teyssonneau (12)	..	
Bigarreaux au Marasquin. ..	10.00	6.00

BOURGOGNES BLANCS

Bouchard, Père & Fils (12)	qts.	pts.
Chablis ..	8.00	9.00
Chablis, 1889 ..	11.75	
J. Calvet & Cie (6)		qts. pts.
Chablis ..	11.50	12.50
F. Chauvenet (15)		
Montrachet [marq. Guiche] ..	20.00	10.00
Chablis Supérieur ..	7.25	8.25
C. Marey & Liger-Bélaire (4)		qts. pts.
Chablis ..	8.50	9.50
Morin, Père & Fils (2)		qts. pts.
Chablis, 1898 ..	7.50	8.50
Frédéric Mugnier (3)		qts. pts.
Chablis ..	8.00	9.00

BOURGOGNES MOUSSEUX

Bouchard, Père & Fils (12)	qts.	pts.
Bourgogne Mousseux ..	14.00	15.50
Beaune ..	16.00	17.00
Nuits ..	18.00	19.00
Chambertin ..	22.00	23.50
F. Chauvenet (15)		qts. pts.
"White Cap" (Ultra Sec) ..	22.00	24.00
"Pink Cap" (Vin des Dames) ..	22.00	24.00
"Red Cap" (Extra Sec) ..	21.00	23.00
C. Marey & Liger-Bélaire (4)		qts. pts.
Nuits — rouge ..	17.00	18.50
Morin, Père & Fils (2)		qts. pts.
Sec-Mousseux ..	12.50	13.50
A. Lalande & Co.		qts. pts.
Chambertin ..	19.00	20.00

BOURGOGNES ROUGES

Bouchard, Père & Fils (12)	qts.	pts.
----------------------------	------	------

Macon ..	6.50	7.50
Beaujolais ..	8.00	9.00
Beaune ..	8.00	9.00
"Club" ..	7.00	8.00
Pommard ..	9.00	10.00
Nuits ..	11.00	13.50
Chambertin ..	16.00	17.00
Clos de Vougeot ..	20.00	21.00
J. Calvet & Cie (6)		qts. pts.
Beaune ..	1889 ..	9.00 10.00
Pommard ..	1887 ..	11.50 12.50
Volnay ..	1889 ..	13.75 14.75
Chambertin ..	1887 ..	18.00 19.00
F. Chauvenet (15)		qts. pts.
Clos-de-Vougeot	25.50 26.50
Chambertin	18.50 19.50
Romanée	18.50 19.50
Corton [Clos-du-Rol]	15.50 16.50
Nuits	13.00 14.00
Volnay	12.50 13.50
Pommard	11.50 12.50
Beaune	10.00 11.00

Moulin-à-Vent, Macon vieux		
Supérieur ..	9.00	10.00
Beaujolais ..	7.00	8.00
Macon [Choix] ..	6.50	7.50
A. Lalande & Cie (5)		qts. pts.
Macon ..	4.40	5.40
Beaujolais ..	5.00	6.00
Beaune ..	6.00	7.00
Pommard ..	6.60	7.60
C. Marey & Liger-Bélaire (4)		qts. pts.
Beaujolais ..	6.25	7.25
Macon ..	6.50	7.50
Beaune ..	6.75	7.75
Pommard ..	8.50	9.50
Nuits ..	13.00	14.00
Chambertin ..	16.50	17.50
Morin, Père & Fils (2)		qts. pts.
Macon, 1898 ..	5.00	6.00
Beaune, 1898 ..	6.50	7.50
Pommard, 1898 ..	7.00	8.00
Nuits, 1878 ..	8.50	9.50
Frédéric Mugnier (3)		qts. pts.
Beaujolais ..	6.00	7.00
Macon ..	6.50	7.50
Beaune ..	7.00	8.00
Pommard ..	8.50	9.50
Nuits ..	10.50	11.50
Chambertin ..	15.00	16.00

CHAMPAGNES

C. A. Cardinal (2)		qts. pts. splits
Extra Dry ..	12.50	13.50 14.50
Victor Clicquot (10)		qts. pts.
Extra Dry & Brut ..	28.00	30.00
Fleur de Sillery ..	20.00	22.00
Marechal, Comte d'Erlon ..	13.00	15.00
Duc de Montlouis (1)		qts. pts.
Cuvée Réservee ..	10.00	11.50
Carte Noire ..	12.50	13.50
Carte D'or ..	14.00	15.00
Duc d'Origny (2)		qts. pts. splits
Cuvée Réservee ..	17.00	18.00 19.00
Louis Duvau (5)		qts. pts.
Gratien & Meyer (14)	qts. pts.	
Caisses ou paniers ..	13.00	14.00
Heidsieck & Co. (5)		
Dry Monopole ..	31.00	33.00
Lemay & Co. (15)		La cse
Half Pints	4.00
Pints	8.00
Quarts	12.00
Edmond Massé & Fils (19)		qts. pts.
Carte Noire ..	10.00	
Carte Blanche ..	14.00	
Carte Or ..	20.00	
Mcët & Chandon (7)		qts. pts.
White Seal, 1900 ..	28.00	30.00
Brut Imperial ..	31.00	33.00
Brut Impérial, 1898 ..	38.50	
Brut Impérial, cuvée, 1893 ..	42.50	

G. H. Mumm & Co. (6)		qts. pts.
Extra Dry ..	28.00	30.00
Selected Brut ..	31.00	33.00
Selected Brut .. 1898 ..	32.00	34.00
Selected Brut .. 1895 ..	38.00	40.00
Extra Dry, paniers 1 doz. 1/2 B.	8.50	
Extra Dry, paniers 2 doz. 1/2 B.	17.00	

Piper-Heidsieck (2)		qts. pts. splits
Sec ..	28.00	30.00 32.00
Brut ..	30.00	32.00 34.00
Cuvée 1900, très sec ..	30.00	32.00 34.00
Escompte de commerce 10%.		

Louis Roederer (1)		qts. pts.
Grand Vin sec ..	28.00	30.00
Vin Extra sec ..	28.00	30.00
Brut spécial Cuvée ..	30.00	32.00

Ve Pommery, Fils & Cie (12)		qts. pts.
Sec, ou Extra Sec ..	28.00	30.00
Brut [vin naturel] ..	30.00	32.00

CLARETS

Barton & Guestier (4)		qts. pts.
Floirac ..	5.00	6.00
Medoc ..	5.25	6.25
Margaux ..	5.50	6.50
St-Julien ..	6.00	7.00
Batallay ..	9.50	10.50
Pontet Canet ..	11.00	12.00
Château Leoville ..	20.00	21.00
Château Larose ..	20.00	21.00
Château Margaux ..	24.00	25.00
Château Lafitte ..	24.00	25.00

Bordeaux Claret Co. (14)		qts. pts.
Côtes ..	2.50	3.50
Bon Paysan ..	2.60	3.60
Bon Bourgeois ..	3.00	4.00
St-Julien ..	3.50	4.50
Montferrand ..	4.00	5.00
Château Brûlé ..	5.00	6.00
St. Estèphe ..	6.00	7.00
Pontet Canet ..	8.00	9.00

J. Calvet & Co. (6)		qts. pts.
St-Vincent ..	3.50	4.50
Medoc ..	4.50	5.50
Floirac ..	5.00	6.00
Margaux ..	5.50	6.50
Château Lascombe (1)		qts. pts.
Margaux ..	2.25	3.00

Faure Frère (3)		qts. pts.
Bon Bourgeois ..	3.00	4.00
Côtes ..	3.50	4.50
Bon-Ton ..	4.00	5.00
St-Emilion ..	4.50	5.50
Ch. Dugay ..	6.00	7.00
Floirac ..	4.50	5.50
Medoc ..	5.00	6.00
Margaux ..	5.50	6.50
St-Julien ..	6.00	7.00
Pontet Canet ..	9.00	10.00
Château Gruaud Larose ..	12.00	13.00
Côtes .. le gallon.	1.00	

Galibert & Varon (10)		qts. pts.
Medoc ..	4.00	5.00
St. Emilion ..	5.00	6.00
St. Estèphe ..	6.00	7.00
Paulliac ..	7.00	8.00
St. Julien, Margaux ..	8.00	9.00

L. Gaudin & Cie (1)		qts. pts.
St-Julien ..	2.50	3.00
St-Estèphe ..	3.00	3.50

Nathaniel Johnston & Fils (12)		qts. pts.
Ordinaire ..	4.00	5.00
Château Chamfleuri ..	4.00	5.00
St-Loube ..	4.75	5.75
"Club" ..	5.00	6.00
Medoc ..	5.50	6.50
Margaux ..	5.75	6.75
St-Julien ..	6.00	7.00
St-Estèphe ..	7.00	8.00
Château Dauzac ..	9.50	10.50
Pontet Canet ..	11.00	12.00
Margaux Supérieur ..	11.00	12.00

Château Beaucallou..	15.00	16.00
Château Leoville ..	19.00	20.00
Château Larose ..	19.00	20.00
Château Margaux..	21.00	22.00
Château Lafitte..	22.00	23.00
A. Lalande & Cie. (5)	qts.	pts.
1893 Medoc...	4.40	5.40
1890 Floirac..	4.40	5.40
1889 St-Julien...	4.80	5.80
1893 St-Emillon..	5.20	6.20
1890 St-Estephe..	5.20	6.20
1889 Château Pontet Canet..	6.80	7.80
1889 Château Leoville..	11.00	12.00
1889 Château Lafitte...	14.00	15.00
Léon Pinaud (4)	qts.	pts.
St-Julien ..	2.50	3.50
G. Pradel et Cie. Medoc (2)...	2.75	3.25
P Vernot. St-Julien (2) ..	2.75	3.25
Vigneau & Cambours (2)	qts.	pts.
Château Berges ..	3.50	4.00
St-Estèphe ..	4.50	5.50
St-Julien ..	5.00	6.00
Pontet Canet ..	7.50	8.50
Château Maucamps ..	10.00	12.00
Mouton Rothschilds ..	17.00	18.00
COCKTAILS		
Cook & Bernheimer Co. (14)	La cse	
Manhattan, Martini, Tom Gin, Vermouth, Gin, Whiskey, Ame- rican...	9.50	
G. F. Heublein Bros. "Club" (5)		
Manhattan, Martini, Whiskey, Vermouth, Old Tom, ou assortis.	12.75	
Maison Fournier-Fournier, Ltée (13)	La cse	
Red Line Cocktails ..	8.50	
COGNACS		
Bisquit, Dubouché & Cie (5)	La cse	
★ ..	qt.	9.50
10 years old...	qt.	12.25
Old Liqueur. .. 20 years old, qt.	16.00	
V. V. S. O. P. 55 years old, qt.	45.00	
Au gallon...	4.10 à	10.00
J. Borianne (3)	La cse	
X X X ..	7.50	
Au gallon...	3.75 @	4.75
Jos. Brémont & Co. (14)	La cse	
★★★ ..	quarts	5.50
★★★ ..	flasks	6.50
★★★ ..	½ flasks	7.50
Boulestin & Cie (1)	1 cse 5 cses	
★★★ ..	qts.	10.50 10.25
★ ..	qts.	12.00 11.75
★ Fluted ..	qts.	12.00 11.75
★ ..	pts.	13.00 12.75
★ ..	24 flasks	13.00 12.75
★★★ ..	qts.	15.00 14.75
V. S. O. P. ..	qts.	20.00 19.50
V. V. S. O. P. ..	qts.	28.00 27.50
1846 ..	qts.	45.00
Boutelleau, Fils (14)	La cse	
V. S. O. P. 1858 ..	qt.	18.00
Doctor's Special..	qt.	11.00
V. O. 1875 ..	qt.	13.50
V. V. S. O. P. 1820 ..	qt.	30.00
Carlat & Co. (14)	La cse	
Quarts ..	6.50	
Pints ..	7.50	
Jules Coadon & Co. (6)	La cse	
12 quarts..	8.00	
24 flasks ..	9.00	
Au gallon ..	3.90 @ 4.50	
Cognac Distillers Association (14)	La cse	
★★★ ..	vieux..	9.00
V. O.	12 ans..	12.00
V. S. O. P.	20 ans..	15.00
X. X. O.	1858..	23.00
au gal		
3 grapes ..	vieux ..	3.75 à 4.00

V. O. ..	3.95 à 4.15
Comandon & Co. (6)	La cse
Special ..	9.50
Reserve extra ..	10.50
Reserve 1878 ..	12.50
★★ et X. O.	15.00
V. S. O. P.	16.50
Au gallon ..	4.50 7.50
Chs Couturier & Cie (2)	La cse
★★★ ..	7.50
Aussi pts, 1-2 pts, Imp. Flasks, Flasks,	
et 1-2 Flasks à avance ordinaire.	
Quarts, Casks, etc.	3.80 à 4.00
D'Angely (3)	La cse
XXX.....	6.50
Dervos & Cie (1)	1 se 5 cses
Quarts..	8.00 7.75
Pints....	9.00 8.75
24 flasks n. c.	9.00 8.75
Gaston Dugas & Cie (19)	La cse
Etiquette Blanche ..	8.50
Etiquette Bleu ..	9.00
Naturel ..	10.00
20 ans ..	13.00
Gaston Dugas & Cie (19)	1e Gal.
1 grappe ..	3.65
2 grappes ..	3.75
3 grappes ..	3.85
M. Durand & Cie (1)	La cse
★★★ ..	Qts. 5.50
★★★ ..	Pts. 6.50
★★★ ..	¼ B. 7.90
16 flasks ..	1.50
24 flasks n. c.	6.00
32 flasks ..	6.75
48 1-2 flasks n. c.	7.00
Evariste Dupont & Cie (13)	La cse
Cognac Spécial ..	12.50
Lucien Foucauld & Cie (10)	La cse
1 Etoile, 12 Bout.	9.50
3 Etoiles, 12 Bout.	12.50
"Crown Liqueur" ..	14.00
V. O., 15 ans d'âge ..	16.50
Medico Tonic ..	18.00
V. S. O., 20 ans d'âge ..	20.00
V. S. O. P., 25 ans d'âge ..	24.00
V. V. S. O. P., 30 ans d'âge ..	28.00
1847 ..	45.00
P. Frapin & Cie (3)	La cse
★ ..	qt. 9.50
Medical..	qt. 10.50
20 years old.	qt. 13.00
25 years old.	qt. 16.00
30 years old.	qt. 19.00
Au gallon.....	4.00 @ 7.00
Fromy & Rogee (6)	La cse
Medical Reserve ..	10.00
Medical Reserve V. O.	12.50
Gonzalez, Staub & Cie (1)	La cse
Quarts ..	9.00
Pints ..	10.00
24 Flasks ..	10.00
48 Flasks ..	10.00
1 Etoile ..	Qts. 11.50
3 Etoiles ..	Qts. 14.00
V. S. O.	Qts. 16.50
V. S. O. P.	Qts. 18.25
Jas. Hennessy & Co. (9)	qts. pts.
★ ..	13.00 14.00
★★★ ..	16.00 ..
V. O.	17.25 ..
S. O.	25.00 ..
X. O.	35.00 ..
X. S. O.	45.00 ..
Extra.....	60.00 ..
Jimenez & Lamothe (14)	La cse
★★★ ..	qt. 11.00
V. S. O. P.	qt. 15.00
1890 Muscatel ..	qt. 16.00
1865 Liqueur ..	qt. 18.00
Au gallon.....	4.25 à 4.50
G. Lafon & Cie (13)	La cse
Cognac ..	8.50

Cognac ★ ..	9.00
Cognac ★★ ..	10.00
Cognac ★★★ ..	12.00
Cognac 15 ans ..	18.00
Cognac No 1, 24 Flasks ..	7.50
Cognac No 1, 32 Flasks ..	8.00
Cognac No 1, 48 Flasks ..	8.50
Au Gall.	
Cognac (Proof) 3 ans ..	3.50
Cognac (Proof) 4 ans ..	4.00
Cognac (Proof) 8 ans ..	6.00
Cognac (Proof) 10 ans ..	6.50
Lagrange & Co. (14)	La cse
V. O.	qts. 7.00
V. O.	flasks 8.00
V. O.	½ flasks 9.00
F. Marion & Cie (2)	La cse
★★★ ..	Qts. 6.00
Aussi pints, 1-2 pts, Imp. Flasks,	
Flasks, 1-2 Flasks à avance ordinaire.	
Quarts, Casks, etc.	3.40 à 3.75
Martell & Co. (4)	La cse
Une Etoile..	qt. 12.75
3 Etoiles...	qt. 16.00
V. O.	qt. 17.25
V. S. O. P.	qt. 18.75
V. V. S. O. P.	qt. 38.00
Jacques Nicot & Cie (10)	La cse
1 Etoile, 12 Bout.	9.00
2 Etoiles, 12 Bout.	10.00
3 Etoiles, 12 Bout.	11.50
V. O. 12 Bout.	12.00
V. S. O. 12 Bout.	13.00
V. S. O. P. 12 Bout.	14.00
Reserve 1870, 12 Bout.	16.00
Reserve 1865, 12 Bout.	17.00
Reserve 1858, 12 Bout.	18.00
Pour ordres d'importations d'au moins	
30 caisses, s'adresser aux agents.	
Otard, Dupuy & Cie (15)	La cse
Spécial..	qts..... 9.50
Une étoile..	qts..... 12.00
Deux étoiles..	qts..... 14.00
Trois étoiles..	qts..... 16.00
V. S. O. P.	qts..... 17.50
Au gallon depuis ..	5.00
Parville et Cie (2)	La cse
★★★ ..	12s. qts. 5.00
★★★ Flasks ..	6.00
★★★ 1-2 Flasks ..	7.00
V. Pinot & Cie (1)	La cse
★★★ ..	qts. 6.25
★★★ ..	pts. 7.25
★★★ ..	¼ botl. 7.75
V. O.	qts. 7.25
V. O.	pts. 8.25
16 flasks ..	7.25
24 flasks n. c.	7.25
32 flasks ..	7.50
48 1-2 flasks n. c.	7.75
C. Pluchon & Cie (1)	1 cse 5 cses
Quarts ..	7.25 7.00
E. Puet (3)	La cse
★ ..	qts..... 9.50
Au gallon.	4.00 @ 7.00
Quantin & Co. (6)	La cse
★★★ ..	qts..... 9.50
Au gallon ..	4.25 @ 5.50
Régnier & Cie (14)	La cse
★★★ ..	qts. 5.50
★★★ ..	Flasks 6.50
★★★ ..	½ Flasks 7.50
J. Rémy (3)	La cse
Quarts.....	6.50
Flasks ..	7.50
1-2 flasks ..	8.50
Renault & Cie (12)	La cse
★ ..	qts..... 10.00
V. O.	qts..... 12.00
3 étoiles S. V. O.	qts..... 15.00
V. S. O. P.	qts..... 21.00
Club..	qts..... 18.00
50 Years Old..	qts..... 40.00
Au gallon.....	4.00 @ 10.00

P. H. Richard (2)	La cse
S. O. qts.	22.50
20 ans flutes	17.50
V. S. O. P. qts.	12.25
V. S. O. P. pts.	13.25
V. S. O. P. 1-2 pts.	14.25
V. S. O. qts.	10.50
V. O. qts.	9.00
V. O. pts.	10.00
V. O. 1-2 pts.	11.00
V. O. Flasks.	10.00
Pts, flasks, 1-2 flasks à avance ordinaire.	

Au gall.

Richard	3.40 à 6.00
John Robertson & Sons, Ltd. (7)	La cse
Denis Mounie et Cie	11.50
Clouret & Co.	10.50
Jules Robin & Cie. (4)	La cse
Quarts.	9.50
24 Flasks.	10.00
Sazerac de Forge & Fils (9)	La cse
Quarts.	9.50
Flasks.	10.25
Au gallon.	4.25

EAUX

Apenta Hungarian, Aparient (5)	La cse
25 Quarts	6.25
50 Pints	9.50
Sparkling Splits	5.50
Apollinaris (5)	La cse
50 Quarts.	7.50
100 Pints.	10.50
100 Splits.	8.50
S. Birch & Co. (14)	La cse
Ginger Ale Bombays	1.35
Ginger Ale Splits	0.90
Soda Bombays	1.25
Soda Splits	0.90

Cantrell & Cochrane (4)	La doz
Belfast Ginger Ale.	1.40
Club Soda.	1.40
Seltzer.	1.40
Potass Water.	1.40
Gal.	

Dry Imperial Ginger Ale	1.50
Hiawatha (2)	La cse
Naturelle, 1-2 gals. 12s	4.75
Naturelle, 1-4 gals. 50s	7.50
Gazeuse qts. 50s	7.50
Gazeuse pts. 100s	10.50
Gazeuse splits 100s	8.50

Libertyville Crystal Spring (1)	La cse
Quarts, 50 Bout.	6.00
Pints, 100 Bout.	8.00
Splits, 100 Bout.	7.00

Schweppe's, de Londres (12)	La doz.
Soda Water Co. Cylindres, pour 2. . .	1.35
Soda Water, Bombays. pour 3. .	1.50
Soda Water, Splits. pour 1. .	1.10
Dry Ginger Ale.	1.35
Seltzer.	1.40
Potass Water.	1.40

St-Galmier (3)	La cse
Source Badoit.	6.00

Vichy (2)	La cse
La Capitale, 50 B.	7.50
La Sanitas, 50 B.	8.00
La Sanitas, 100 B. pts.	9.50
La Sanitas, 100 B. splits	7.50

Vichy (3)	La cse
Célestins, Grande Grille, Hôpital, Hauterive.	10.00

Vichy St-Yorre (14)	La cse
Source St-George.	8.00

Bassin de Vichy (1)	La cse
Source St-Louis	8.00

EXTRAITS DE VIANDE

Boeuf Fluide (2)	La cse
Vita Fluid Beef, 1 oz., cse 2 doz. . .	3.20
Vita Fluid Beef, 2 oz., cse 1 doz. . .	3.00
Vita Fluid Beef, 4 oz., cse 1 doz. . .	4.50
Vita Fluid Beef, 20 oz., cse 1 doz. . .	4.75
Vita Fluid Beef, 20 oz., cse 1 doz. . .	9.00

GINS

Van Baarle & Zoon (7)	La cse
Drawbridge	6.25
Blankenheym & Nolet (14)	La cse
Marque 'Clef', C'ses Rouges	10.50
Marque 'Clef', C'ses Vertes	5.00
Marque 'Clef', C'ses Violettes . . .	5.00
En cruchons	10.00
Au gallon de 3.00 à 3.25	
John de Kuyper & Son (4)	La cse
Caisses Rouges 15s. . . .	11.75
Caisses Vertes. 12s. . . .	6.25
Caisses Violettes. 24c. . . .	5.50
Au gallon 3.15 à 3.30	

P. Hoppe, "Night Cap" (1)	La cse
Rouges.	10.65
Jaunes.	11.00
Vertes	6.25
Bleues.	6.00
Violettes.	2.50
Au gallon 3.05	3.25
P. Hoppe, "Imperial" (1)	La cse
Rouges.	10.60
Vertes	5.00
Violettes	2.45

Melchers, de Berthierville (3)	La cse
Croix Rouge. Caisses Rouges. . . .	11.25
Croix Rouge. Caisses Vertes. . . .	5.85
Croix Rouge. Caisses Violettes. . .	5.00

J. J. Melchers (3)	La cse
Honey Suckle, Cruch verre	9.00
Honey Suckle, Cruch pierre	9.00

Netherland's Steam Disty. Co. (1)	La cse
Kiderlen's "Croix d'honneur".	
Caisses Rouges.	11.00
Caisses Vertes.	5.25
Caisses Violettes.	4.90
Cruchons verre—12s 3 gals.	11.75
Cruchons verre—24s 3 gals.	12.75
Cruchons verre—12s 5 gals.	17.50

A. C. A. Nolet, Schiedam (5)	La cse
Caisses Rouges.	10.75
Caisses Vertes.	6.00
"The Real" Dry Gin	7.10

Old John (2)	La cse
Caisses Rouges 15s	9.75
Caisses Vertes 12s	5.25
Caisses Pony 24s	4.50

Pollen & Zoon (2)	La cse
Cruchons, Verre, 1-8 g. 24s	11.00
Cruchons, Verre, 14-g. 12s	9.50
Cruchons, Verre, 1-2g. 12s	16.00

HOCKS

Frederick Krote (14)	qts. pts.
Sparkling White	16.00 17.00
Sparkling Red	18.00 19.00

LAGERS

F. Jacobs & Co. (2)	qts. pts.
Pilsner German	2.50 1.60
John Jeffrey & Co. (7)	qts. pts.
Castle Brand	1.35

Miller Brewing Co. (2)	Le Brl.
Marque "High Life", 10 doz.	12.50
Marque "Buffet", 10 doz.	12.00
Malt Extract, 8 doz.	15.60

LIQUEURS FRANCAISES

Bénédictine (12)	qts. pts.
12 litres.	20.00 21.00
Blankenheym & Nolet (14)	qts. pts.
Anisette	12.00
Curacao	11.00
Kirsch, forêt noire	12.00
Liqueur Hannapier	18.00 19.00
Petite Chartreuse Jaune	18.00 19.00
Elixir de Spa	15.00 16.00

Briand & Jaquet (1)	La cse
Cherry Whiskey	7.50
Blackberry Brandy	7.50
Apricot Brandy	10.00
Peach Brandy	10.00
Strawberry Brandy	10.00
Sirop de Gomme	7.00
Kummel	9.00

Anisette	9.00
Cherry Brandy	7.50
Crème de Menthe Verte	9.00
Crème de Menthe Blanche	9.00
Crème de Cassis	9.00
Curacao Orange	9.00
Sirop de Grenadine	7.00
Maraschino	9.00

Marie Brizard & Roger (12)	La cse
Anisette.	13.50
Curacao, Orange ou Blanc.	12.50
Marasquin.	13.00
Kummel, Superfin.	12.00
Kummel Crystallisé.	12.50
Green Peppermint.	13.00
Crème de Menthe, Blanche.	13.00
Cherry Cordial	12.50
Cherry Brandy	12.50
Blackberry Brandy	12.50
Kirsch.	11.00
Bitter Triple.	12.00
Liqueurs assorties.	13.00
Crème de Menthe Verte.	13.00
Crème de Moka.	13.00
Crème de Cassis	13.00
Crème de Noyau	13.00
Eau-de-vie de Dantzik.	13.00
Orange Bitters.	9.50
Punch au Kirsh.	11.00
Peach Brandy	16.00
Chartreuse St-Denis (2)	qts. pts.
Verte	10.50 11.50
Jaune	10.50 11.50

Delizy & Dolstan (3)	qts. pts.
Curacao	12.00
Marasquin	12.00
Kummel	12.00
Liqueur jaune	15.00 16.00
Liqueur verte	16.00 17.00
Alex Droz & Cie (12)	qts. pts.
Crème Cacao-Chouva.	16.00 17.00
Nelson Dupuy (14)	qts. pts.
Maraschino	13.00
Grenadine.	8.50

Frémey Fils (12)	qts. pts.
Cherry Whiskey, [Chesky]	16.00 17.00
Orange Whiskey.	14.00

P. Garnier, Enghien (2)	qts. pts.
Liqueurs d'Or	19.00 20.00
Marasquin	11.00 13.50
Blidah. Liq. de Mandarine	19.00
Crème de Menthe verte	12.50
Crème de Menthe blanche.	12.50
Abricotine	19.00
Pousse Café	12.50
Monastine	20.00 22.00
Curacao Rouge Sec	12.50
Curacao blanc très sec.	15.00
Fine Orange Crucheons	25.00 30.00
Fine Anis Crucheons	25.00 30.00
Liqueurs Assorties, cse 48	
1/2 bouteilles	21.00

Peter Heering (15)	La cse
Cherry Brandy	13.00

Jules Lamothe (14)	qts. pts.
Cherry Whiskey	9.00

F. Lemonde & Cie (13)	La cse
Blackberry Brandy	7.50
Cherry Brandy	7.50
Cherry Whiskey	7.50
Crème de Menthe A.	8.00
Crème de Menthe O. A.	7.00
Crème de Citron	5.00
Grenadine (Litre)	6.50
Grenadine (Bout. Fantaisie)	6.00
Grenadine (Bout. Sauternes)	5.25
Crème de Cacao	10.00
Crème de Vanille	10.00
Crème de Noyau	10.00
Fine Prunelle A.	12.00
Fine Prunelle A. A.	10.00
Anisette	10.00
Liq. Cathédrale (Chartreuse)	10.00
Curacao (Cruchon 1 litre)	12.00
Curacao (Cruchon 1-2 litre)	13.00

Curaçao (Bout. Qrt.)	9.00	
Crème de Cassis	10.00	
Pas pour rire	10.00	
N'importe quoi, fantaisie	9.00	
N'importe quoi	8.50	
Levert & Schudel (14)	qts.	pts.
Marque "Pélican"		
Anisette	12.00	
Crème de Menthe	12.00	
Curaçao	12.00	
Kummel	12.50	
Maraschino	13.00	
Melrose Drover Ltd (3)	La cse	
Cherry Whiskey	11.00	
Frédéric Mugnier (3)	qts.	pts.
Crème de Menthe Verte	11.00	
Cherry Brandy	11.00	
Cacao d'Hara à la Vanille	12.50	
Kirsch ***	11.00	
Prunelle de Bourgogne	12.50	
Crème de Framboises	12.25	
Fine Bourgogne, 12 lit.	20.00	
Crème de Cassis	11.00	
Fine Bernard	15.00	
Grenadine	8.50	
Anisette	11.00	
Kumel	12.00	
J. Sorin & Co. (14)	qts.	pts.
Cherry Whiskey	15.00	
P. Thorne & Sons (14)	qts.	pts.
Apricot Brandy	24.00	
Tournel & Fleury (2)	qts.	pts.
Anisette	8.00	
Cherry Brandy	8.00	
Cherry Whiskey	8.00	
Crème de Menthe	8.00	
Crème de Cacao	8.00	
Crème de Cassis	8.00	
Curaçao	8.00	
Kirsch	8.00	
Kummel	8.00	
Sirop Grenadine	6.00	
Gabriel Viard, Troyes (10)	12	24/2
Chartreuse jaune	22.00	24.00
Chartreuse verte	24.00	26.00
Pur Abricot [the genuine]	28.00	30.00
Marasquin, bout. d'origine	22.00	24.00
Viardictine de l'Abbaye St.		
Urban	20.00	22.00
Curaçao, triple sec	20.00	22.00
Peppermint [Menthe verte]	20.00	22.00
Cassis Imperator	20.00	22.00
Crème de Cacao, Scho...		
à la vanille	20.00	22.00
Crème de Moka	20.00	22.00
Anisette Extra fine, Cru-		
chons ou flacons	20.00	22.00
Curaçao quadruple sec	22.00	24.00
Pour ordres d'importation, 25 caisses		
minimum, s'adresser aux agents.		
Wilson (14)	qts.	pts.
Blackberry Brandy	9.00	
Hungarian Blackberry Brandy	7.00	
Wallace Cherry Brandy	9.00	
MADERE		
Blandy Bros. (2)	qts.	pts.
Very Superior	8.50	9.50
Special Selected	10.50	11.50
London Particular	13.00	
Cossart, Gordon & Co. (5)		
Au gallon	2.50 à 9.00	
Rutherford & Browne (15)		
Au gallon	de 2.50 @ 10.00	
MALAGA		
Blandy Bros. (2)	La cse	
Etiquette Bleu — pâle-doux	7.50	
Etiquette Blanc — pâle	10.00	
MOSELLE		
Deinhard & Co. (4)	qts.	pts.
Brauenberger	9.00	10.00
Piesporter	10.00	11.00
Berncasteler Doctor	15.00	16.00
Crown Sparkling	18.50	20.00
Nonpareil Sparkling	24.50	26.00
Kock, Lauteren & Co. (12)	qts.	pts.
Zeltinger	9.00	10.00

Brauenberg	12.00	13.00
Pisport	13.50	14.50
Scharzberg — 1895	18.00	
Sparkling Moselle	20.00	21.50
Frédéric Krote (14)	qts.	pts.
Sparkling	15.00	16.00
Johann Schlitz (3)	qts.	pts.
Winneger	6.00	7.00
Braünberger	8.50	9.50
Sparkling	17.00	18.00
Hocheimer	17.00	18.00
Cabinet	23.00	25.00
P. J. Valckenberg, Ltd. (6)	qts.	pts.
Piesporter	8.50	9.50
Zeltinger	9.00	10.00
Braünberger	15.00	16.00
Berncastler Doctor	16.50	17.50

OLD TOM & DRY GINS

Boords (9)	La cse	
Old Tom	7.25	
London Dry	7.25	
Booth (4)	La cse	
London Dry	8.00	
Old Tom	8.00	
Burnett (15)	La cse	
London Dry	7.50	
Old Tom	7.50	
Club (3)	La cse	
Old Tom	6.50	
Old Tom au gallon	3.00	
Cold & Co. (1)	La cse	
Sloe Gin	10.00	
Marque Beaver	5.75	
Marque Beaver	6.75	
London Dry	6.00	
London Dry	7.00	
Colonial (3)	La cse	
London Dry	6.50	
Gordon (12)	La cse	
London Dry	7.50	
Old Tom	7.50	
Sloe Gin	9.25	
Hill's & Underwood (6)	La cse	
London Dry	7.50	
Old Tom	7.50	
Imperial Wine Co. (6)	La cse	
London Dry	6.50	
Old Tom	6.50	
F. Lemonde & Cie (13)	La cse	
Sloe Gin	10.00	
Sloe Gin	8.50	
J. & W. Nicholson & Co. (10)	La cse	
Old Tom	8.25	
London Dry	8.00	
Sloe	12.50	
A. C. A. Nolet (5)	La cse	
"The Real" Dry Gin	7.10	
G. Pims & Co. (2)	La cse	
Quarts	7.50	
John Robertson & Son, Ltd. (7)	La cse	
Old Tom	8.00	
London Dry	8.00	
Sloe	11.00	
Thorne (14)	La cse	
Old Tom	8.00	
London Dry	8.00	
Au gallon	3.50	
Wilson (14)	La cse	
Royal Crown Old Tom	6.50	
Au gallon	2.00 @ 3.00	

OPORTO

Blandy Bros. (2)	La cse	
Invalid's Special	12.00	
Good Fruity	7.50	
J. W. Burmester (14)	La cse	
Royal	5.00	
Crusado	6.00	
Rich Douro	9.00	
Toreador	12.00	
Pinhao	18.00	
Emperor	21.00	
White Port	12.00	
Old Crusted	12.00	
Royal Blue Label	18.00	
Au gall.		
Diamond T.	2.50 à 2.60	
Two Grapes	2.75 à 2.85	

Three Grapes	3.00 à 3.10	
Four Diamonds	3.35 à 3.50	
Four Grapes	3.60 à 3.75	
Three Crowns	4.60 à 4.75	
J. M. Caselles y Tarrats (3)		
Au gallon	1.00 à 1.50	
Cockburn, Smithes & Co. (4)		
Tawny	La cse	16.00
Au gallon	2.75 @ 7.00	
Croft & Co. (6)		
Au gallon	2.40 @ 7.50	
A la caisse	7.00 @ 24.00	
De laforce, Sons & Co. (15)	La cse	
Antique	8.00	
Trocadero	9.00	
Royal Palace	16.50	
Au gallon	2.50 à 15.00	
Feuerheerd Bros. & Co. (7)	La cse	
Pioneer	13.00	
Commendador	17.00	
Au gallon	\$2.75 à \$ 9.00	
Garcia Hijos (2)	8.50	
Gulmaraens & Co. (6)		
Invalid's Reserve	La cse	7.50
Au gallon	2.25 @ 5.50	
Hunt, Roope, Teage & Co. (9)		
Au gallon	2.00 @ 5.50	
Oliva Morez y Ca. (3)	La cse	
Old Tawny	5.50	
MacKenzie & Co. Ltd. (12)		
Au gallon	2.50 @ 10.00	
A. Rizat et Cie (2)	2.50	
Robertson Bros. & Co. (3)	La cse	
Medal Port No 1	16.00	
Medal Port No 2	13.00	
Favorita Oporto	8.00	
Au gallon	1.50 @ 6.50	
Sandeman & Co. (12)	La cse	
Superior Old	12.00	
"Club"	18.00	
"1890"	30.00	
Au gallon	2.50 @ 15.00	
T. G. Sandeman & Sons (5)		
Au gallon	2.75 @ 9.00	
La cse		
Manual Tosta (2)	6.50	
Wiese & Krohn (10)		
Tinto Novo	gallon	1.50
Caisse 12 qts.	5.50	
Tinto Novo No 1	gallon	2.15
Ligittimo No 1	gallon	3.30
Caisse 12 qts.	7.50	
Particulier	gallon	3.50
Invalid Port	cse 12 qts.	10.00
T. Ventura & Co. (2)	4.50	
Verdi & Cie (2)	3.50	
E. Yzaguirre (5)	Le Gal.	
Three Grapes	1.50	

PORTER ANGLAIS

Guinness (3)	qts.	pts.
Read Bros. "Dog Head"	2.60	1.65
Guinness' (14)	qts.	pts.
Monkey Brand	2.50	1.60
Monkey Brand Nips	1.10	
Guinness' (4)	qts.	pts.
E. & J. Burke, bottling	2.60	1.65
Guinness' (2)	qts.	pts. splits
Daukes' & Co.	2.50 1.55	1.25
John Jeffrey & Co. (7)	pts.	
Castle Brand, Stone bottles	1.65	
W. E. Johnson & Co. (13)	qts.	pts.
Marque Compass	2.55	1.65
Machen & Co. (6)		
Marque Pelican	2.50	1.60
Machen & Hudson (5)		
Marque "Beaver"	2.50	1.50

RHUMS

Boivin, Wilson & Cie (3)	qts.	pts.
Black Joe	8.00	9.00
No 7	7.00	8.00
Marie Brizard & Roger (12)	qts.	pts.
Ste-Croix	12.00	
P. S. Clément	11.00	
Jamaïque au gallon	5.00	
E. & J. Burke (4)	qts.	pts.
Jamaica	9.50	

Dandicolle & Gaudin (1)	qts.	pts.
Lion	9.00	10.00
Sambo	7.50	8.25
Tiger	8.00	9.50
Tone & Topsey	7.50	8.50
Evariste Dupont (13)	La cse	
Rhum St-Jacques		11.00
Galibert & Varon (10)	qts.	pts.
Kaiopa Habitation	10.50	12.50
Vieux Rhum	12.00	14.00
Carmencita (Jamaica)	13.00	15.00
Edward Hobson Jamaica (13)	La cse	
Rhum (Red Seal) Litre		13.00
Rhum (Red Seal) Flsks		11.00
H. G. Kewney & Co. (5)	qts.	pts.
Old London Dock—1 Etoile	7.75	
Old London Dock—3 Etoiles	8.75	
Mendoza & Cie (2)	qts.	5.00
Navy Reserve (6)	qts.	pts.
Jamaica		9.00
John Robertson & Son, Ltd. (7)	La cse	
Jamaica Rum		10.50
Rhum au gallon, proof		4.10
Rhum au gallon, 33 over proof		5.50
J. B. Sherrieff & Co. (9)		
Marque "Bell"		9.00
Marque "Bell", 36 o. p. au gallon		5.00
Marque "Blue Star", 36 o. p. au gallon		4.75
St-Jean (2) 12 h.		12.50
Thorne (14)	qts.	pts.
Marque "Lion"		10.00
J. W. Turner & Cie (2)	La cse	
Quarts		7.00
Pints		8.00
½ Pints		9.00

SAUTERNES

Barton & Guestier (4)	qts.	pts.
Haut Sauternes	12.50	13.50
Graves	6.00	7.00
Barsac	8.75	9.75
Château Yquem	24.00	25.00
J. Calvet & Cie (6)	qts.	pts.
Graves	5.25	6.25
Sauternes	5.50	6.50
Haut Sauternes	1901	11.50 12.50
J. Dutrénet et Cie	qts.	pts.
Graves	4.00	5.00
Sauternes	5.00	6.00
Haut Sauternes	7.00	8.00
Château Yquem	18.00	19.00
Faure Frères (3)	qts.	pts.
Sauterne	4.00	5.00
Sauterne	5.00	6.00
Haut Sauterne	8.00	9.00
Château Barsac	6.50	7.50
Château Yquem	15.00	16.00
Galibert & Varon (10)	qts.	pts.
Graves	4.00	5.00
Barsac	7.00	8.00
Haut Sauternes	8.00	9.00
Château Yquem	18.00	19.00
L. Gaudin & Cie (1)	qts.	pts.
Ordinaire	5.00	6.00
Haut Sauternes	8.00	9.00
Nathaniel Johnston & Fils (12)	qts.	pts.
Barsac	6.00	7.00
Sauternes	6.00	7.00
Graves	6.00	7.00
Haut Sauternes	11.50	12.50
Château Yquem	20.00	21.00
A. Lalande & Cie (5)	qts.	pts.
1890 Graves	4.80	5.80
1888 Barsac	5.20	6.20
Lecompte & Morel (2)	qts.	pts.
Vigneau & Cambours (2)	qts.	pts.
Sauternes	3.50	4.50
Graves	4.00	5.00
Barsac	4.50	5.50
Haut Sauternes	5.00	6.00
Château Yquem	18.00	19.00
Gustave Vigneron (1)	qts.	pts.
	3.00	4.00

SHERRIES

J. M. Caselais y Tarrats (3)	
Au gallon	1.00 à 1.50

Richard Davies (9)		
Au gallon..	1.50 @	5.00
Diez Hermanos (2)		La cse
Cordon Azul ..		18.00
Cordon Rojo ..		14.00
Favonto ..		12.50
Cordon Verde ..		10.00
Pedro Domacq (5) au gallon	1.25 @	9.00
Feuerheerd Bros. & Co. (7)		La cse
Emperador ..		16.00
Corona ..		12.00
D. Goni Feuerheerd (7)		La cse
Emperador ..		17.00
Corona ..		13.50
Au gallon ..	3.00 à	9.00
Manuel Gamboa Ramirez (6)		
Au gallon ..	1.25 @	4.50
A la caisse ..	4.50 @	12.00
Jose Gomez (2) ..		La cse 8.50
Gonzalez & Byass (14)		La cse
Cristina Dry ..		10.00
Idolo Seco ..		12.00
		Au gal
Pendon ..		2.00
Claro ..		2.50
Giralda ..		3.00
Old Brown ..		3.25
Fino ..		3.75
Amontillado ..		4.00
Vino de Pasto ..		4.00
Oloroso ..		4.25
Las Torres ..		4.50
Victorioso ..		5.50
Jubilee ..		6.00
P. Juanito & Co. (2) ..	La cse	6.50
M. Misa (4) au gallon ..	1.50 @	6.00
Oliva Morez y Ca. (3)		La cse
Golden Sherry ..		5.50
Mackenzie & Co. Ltd. (12)		
Au gallon..	1.50 @	10.00
Robertson Bros. & Co. (3)		La cse
Amontillado ..		16.00
Manzanilla ..		13.00
Oloroso ..		8.00
Au gallon..	1.75 @	7.50
Sanchez Hermanos (2)	La cse	4.50
Sanderman Buck & Co. (Julian Pémartin)		
(12)		La cse
Pale Dry ..		12.00
Montilla Fino, very dry ..		12.00
"Club" ..		18.00
Selected Old ..		36.00
"Jubilee" ..		50.00
Au gallon..	1.50 @	10.00
A. R. Valdespino & Co. (6)		
Au gallon ..	1.25 @	6.50
A la caisse ..	5.00 @	15.00
Verdi & Cie (2) ..		3.50
B. Vergara (9)		
Au gallon..	1.50 @	4.50
SPARKLING SAUMUR		
Ackerman-Laurance (15)	qts.	pts.
"Dry-Royal"....	15.75	16.75
½ pts. paniers 1 doz ; pa-		
quets de 4 paniers....		18.00
TARRAGONES		
Darichez M. (4) au gallon..	1.00 à	3.00
VERMOUTH		
Cazalis & Pratt (2)		La cse
Soleil ..		6.25
Dollin & Cie (2)		qts. pts.
Français ..	11.00	15.00
Chamberizette à la fraise ..	8.00	
Cte Chazalette & Co. (3)		7.00
Fli, Ferrero Ricardo (2)		La cse
Italian ..		
F. Lemonde & Cie (13)		La cse
Français ..		6.00
E. Martinazzi & Co. (Italian) (1)		6.50
Noilly, Prat & Co. (12)		7.00
Freund Ballor & Co. (Italian) (12)		6.75
VIN DE GINGEMBRE		
Boivin, Wilson & Cie (3)		La cse
Quarts ..		4.50
Au gallon ..		1.25

SPARKLING SAUMUR

Ackerman-Laurance (15)	qts.	pts.
"Dry-Royal"	15.75	16.75
½ pts. paniers 1 doz ; pa-		
quets de 4 paniers	18.00	

TARRAGONES

Darichez M. (4) au gallon	1.00 à 3.00
-----------------------------------	-------------

VERMOUTH

Cazalis & Pratt (2)		La cse
Soleil		6.25
Dollin & Cie (2)	qts.	pts.
Français	11.00	15.00
Chamberizette à la fraise ..	8.00	
Cte Chazalotte & Co. (3)	7.00
Fli, Ferrero Ricardo (2)		La cse
Italian		
F. Lemonde & Cie (13)		La cse
Français		6.00
E. Martinazzi & Co. (Italien) (1)		6.50
Noilly, Prat & Co. (12)	7.00
Freund Ballor & Co. (Italien) (12)		6.75

VIN DE GINGEMBRE

Boivin, Wilson & Cie (3)	La cse
Quarts	4.50
Au gallon	1.20

Cold & Co. (1)	qts.	4.25
Au gallon	0.85 à 1.25	
Maison Fournier-Fournier (13)		
Quarts	4.00	
Au gallon	0.85 à 1.00	

VIN DU RHIN

Deinhard & Co. (4)	qts.	pts.
Laubenheim	7.00	8.00
Nierstein	8.50	9.50
Rudesheim	15.50	16.50
Liebfraumilch	17.00	18.00
Hockheim	18.00	19.00
Marcobrunn	21.50	
Johannesberg	25.00	
Pinwein [cruchons]	11.00	12.00
Sparkling Hock	17.50	19.00
Rock, Lauteren & Co. (12)	qts.	pts.
Laubenheim	7.00	8.00
Bodenheim	7.50	8.50
Nierstein	8.50	9.50
Steinwein in Boxbutels	11.00	
Rudesheim	15.00	16.00
Liebfraumilch	15.00	16.00
Giesenheim	16.00	17.00
Hochem	18.00	19.00
Johannisberg	21.00	22.00
Claus Johannisberg—1893	30.00	
Sparkling Hock	18.00	19.50
Frederick Krote (14)	qts.	pts.
Laubenheimer	6.00	7.00
Niersteiner	6.75	7.75
Rudesheimer	10.00	11.00
Hochheimer	10.00	11.00
Steinwein	11.00	12.00
Liebfraumilch	14.50	15.50
Johannisberger	17.00	18.00
Royal Scharzberg	20.00	21.00
Sparkling Hock, blanc	16.00	17.00
Sparkling Hock, rouge	18.00	19.00
Johann Schlitz (3)	qts.	pts.
Bodenheimer	6.00	7.00
Hohnheimer	6.50	7.50
Laubenheimer	7.00	8.00
Niersteiner	8.00	9.00
Oppenheimer	9.00	10.00
Hochheimberg	9.50	10.50
Johannisberg	15.00	16.00
F. J. Valckenberg, Ltd. (6)	qts.	pts.
Laubenheimer	7.50	8.50
Niersteiner	9.00	10.00
Rudesheimer	12.50	13.50
Liebfraumilch—1893	18.00	19.50
Johannisberger—1893	25.00	26.00

VINS TONIQUES

Castro (5)	La cse
1 Seal port.. .	

WHISKEYS AMERICAINS

Cook & Bernheimer (14)	La cse
Bourbon Gold Lion	10.00
Old Valley	11.50
Old Valley	1-2 flasks 16.00

WHISKEYS CANADIENS

Owl Brand Rye (1)	La cse
Screw top, 16 flasks	6.25
Screw top, 24 flasks	6.50
Screw top, 48 flasks	7.50
Glass stop, 24 flasks	6.75
Glass stop, 48 flasks	7.75
Perfection Brand Rye (1)	La cse
Amber	12 qts. 5.25
Glass stop, 32 flasks. Amber	6.00
Rock & Rye	12 qts. 7.00
Rock & Rye	24 flks 8.00

Parker's (9) High Wines 50 o. p. gal.	
En quarts	4.25
En 1-2 quarts	4.30
Quantités moindres	4.35

Jos. E. Seagram (16)	La cse
"Star" Rye qts.	
"Star" Rye Flasks, 32s.	
"Star" Rye Flasks, 64s.	
White Wheat qts.	
White Wheat Flasks, 32s.	
No. "83" Rye qts.	
No. "83" Rye Flasks, 16s.	

Hiram Walker & Sons (5) (8)	La cse
Canadian Club, 5 years old, qts.	10.00
Canadian Club Flasks, 16s.	10.50
Canadian Club Flasks, 32s.	11.00
Imperial qts.	7.75
Imperial Flasks 16s.	8.25
Imperial ½ Flasks 32s.	8.50

	au gal.
Canadian Club—5 years old	4.00
Imperial	3.05
Rye, 25 U. P.	2.30
Malt, 25 U. P.	2.30

Wilson (14)	La cse
Empire Rye... .. . qts..	8.00
Empire Rye... .. . flasks..	9.00
Empire Rye... .. . ½ flasks..	10.00
Empire Rye 32 flasks	8.00
Liquid Sunshine qts.	6.00
Liquid Sunshine Flasks	7.00
Liquid Sunshine 1-2 Flasks	8.00
Liquid Sunshine 32 Flasks	7.00
Etoffe du Pays qts..	5.00
Moonlight... .. . qts..	6.00
Moonlight. Flasks 16s..	6.50
Moonlight. Flasks 32s..	7.00
Moonlight. Flasks 36s..	7.25
Moonlight. Flasks 64s..	8.00

J. P. Wiser & Sons, Ltd. (17)	
Recreation	La cse
12 Bout. Rondes.. . . . qts.	5.00
12 Flks. Imp. qts.	7.00
16 Flks. Imp. pts.	5.50
32 Flks. Imp. ½ qts.	6.00
36 Flks. Travellers	6.00
Canada Whiskey	La cse
12 Bout. Rondes qts.	7.00
20 Flks. Imp. pts.	8.50
32 Flks. Imp. ½ pts.	8.00
60 Flks. Imp. ½ pts.	8.00
Red Letter	La cse
12 Bout. Rondes qts.	8.00
Whiskey Clair	La cse
12 Bout. Rondes qts.	5.00

WHISKEY ECOSSAIS

Alexander & Macdonald.	La cse
Sandy Macdonald, 10 years old ..	9.50
James Ainslie & Co. (1)	1 cse 5 csces
Ainslie Liqueur	13.00
Ainslie Special Liqueur ..	16.00
Ainslie All Malt Liqueur ..	15.00
O'Gilvie, quarts.	7.00
O'Gilvie, 24 flasks.	7.75
O'Gilvie, Imperial quarts..	9.50
Ainslie, Yellow label.. . . .	9.00
Ainslie, Ord. flasks.	10.25
Ainslie, Imperial quarts ..	13.50
Ainslie, White label	9.75
Ainslie, Special.. . . .	10.50
Ainslie, Extra Special. . . .	12.50
Ainslie, Clynelish [Smoky].	13.00

Big Ben (1)	1 se 5 csces
Quarts [10 years old]	11.00 10.75
Bulloch, Lade & Co. (4)	La cse
Loch Katrine.. . . . qts..	7.50
Loch Katrine 32 Flasks..	9.50
Loch Katrine. Imp. Qt. Flasks..	11.00
Special White Label.. . . .	9.50
Extra Special Gold Label.. . .	11.00
Brae Mar Special (14)	La cse
Quarts	8.00
Flasks	9.00
1-2 Flasks	10.00
32 Flasks	9.00

Bruce, Wallace & Co. (14)	La cse
Five Crown.	
Imperial quarts	10.50

Reputed quarts	7.00
24 Flasks	8.00
48 Flasks	9.00
48 Flasks (10 oz.)	14.00

Burns, Leslie & Co. (14)	La cse
Glenell.. . . . qts..	6.00

Loch Carron (14)	La cse
Imperial quarts	10.00
Reputed quarts	6.50
24 Flasks	7.50
48 Flasks	8.50

Robt. Dale & Co. (2)	La cse
Quarts 12s	5.00

Peter Dawson (3)	La cse
Perfection... .. .	9.75
Special.. . . .	10.50
Extra Special.. . . .	9.50
Liqueur.. . . .	12.25
Old Curio, 20 years old	15.00
Au gallon.. . . . 4.00 @	7.00

John Dewar & Sons, Ltd. (15)	La cse
Dominion Blend.. . . . qts.	8.75
"Special". qts.	9.25
Blue Label.. . . . qts..	9.75
Special Liqueur [W. Label] qts..	12.50
Extra Special Liqueur... ..	16.50
5 csces d'une sorte ou assorties, 25c la cse en moins.	

Alex. Ferguson & Co. (10)	La cse
Fine et vieille liqueur 20 ans d'âge	15.00
Club Liqueur	13.50
P. & O. Special Liqueur, 10 ans	10.00
K. T.	9.50

Glenell (14)	La cse
Imperial quarts	9.50
Reputed quarts	6.00
24 Flasks	7.00
48 Flasks	8.00

Greenless Bros. (14)	La cse
King Edward VII... Ext. Sp. qts..	9.50
King Edward VII... Sp. Liq. qts..	12.00
Dunblain pure grain	8.75
Dunblain pure malt	8.75
Real Antique pure Highland ..	16.00

King Edward VII 4.75 à	5.00
V. O. Extra Sp. 4.00 à	4.50

Haig & Haig (14)	La cse
★★★★	9.50
★★★★	13.00
Pinched Bottles Wired	16.00
Au gallon 4.25 à	4.50

Wm. Hay, Fairman & Co. (5)	La cse
Hay's finest.. . . . Sq. qts.	7.75
Hay's old Rd qts.	6.75
Hay's old.. . . . 24 flasks	7.50
Hay's old 32 sq. flasks	7.50
Hay's old Imp. qts. flasks	10.00

D. Hellbron (14)	La cse
Hillburn Blend.. . . . qts..	8.90
Hillburn Blend Imp. qts..	11.00
Hillburn Blend Imp. pts..	12.00
King's Liqueur, 10 years qts..	10.00
King's Liqueur, 20 years	13.00
Au gallon 4.00 à	4.25

John Hopkins & Co. (5)	La cse
"Old Mull" Blend... .. .	9.50
"Navy Liqueur" V. O. S... ..	12.00

Melrose, Drover & Co. (3)	Legal.
1 étoile.	4.00
2 étoiles... .. .	4.25
3 étoiles... .. .	4.50
4 étoiles... .. .	4.75
5 étoiles	5.00

A. Macmurdo & Co. (14)	La cse
Imperial quarts	8.50
Reputed quarts	6.50
24 Flasks	6.50
48 Flasks	7.50

Mitchell Bros. (2)	La cse
Mullmore 12 Btles qts..	6.00
Mullmore 24s pts.	7.50
Mullmore 48s ½ flks.	9.00

Mullmore 12 Imp. Oval qts.. . .	10.00
Mullmore 24 Imp. Oval pts. . .	10.50
Glen Ogle 12 Btles rdes .. qts..	8.00
Heather Dew 12 Btles. rdes qts..	8.00
Heather Dew	8.00
Heather Dew 12 Imp. Flks. qts.	11.25
Heather Dew 10 oz. Flks. . . .	12.00
Special Reserve 12 Btles. rdes..	9.00
Special Reserve Pts. 24s	10.00
Special Reserve Imp. Flks. 24s	11.75
Finest Old Scotch 12 Btles. rds..	12.50
Grey Beard Stone Jars... .. 4s	13.00
Grey Beard Stone Jars... .. 6s	10.00
E. S. L. Decanters	9.50
E. S. L. qts.	9.50
White Star Liqueur qts.	10.50

	Au gal.
Old Scotch Proof.. . . .	3.50
Heather Dew 3.45 à	4.00
Sepecial Res. Scotch Proof	4.00
Special Res. 3.50 à	4.50
Extra Spec. Liqueur 4.75 à	5.00

Wallace Moir (3)	La cse
Imperial Quarts.	12.00

Alex. McArthur & Co. (3)	La cse
Quarts	7.50
Flasks	8.50
Imp. Quarts	11.00

James McNeil (1)	La cse
Imperial Oval qts.	8.25
Quarts	6.25
Pints.. . . .	7.00
24 flasks, Screw top.	7.00
32 flasks, Screw top.	7.50
48½ flasks, Screw top	8.00
5 csces à la fois, 25c. en moins.	

Ian McPherson (6)	le gal
Craigdu... .. . 10 O. P....	4.00
Dhuloch 9 O. P....	4.10
Special Blend. 8 O. P....	4.25
Special Blend.. . . . 15 U. P....	3.75

Geo. Philipps & Co. (13)	1 cse 5 csces
Scotch (Maid. 'O'mist.)	9.50 9.00
J. P. McGillavray, Sons & Co. (13)	

	1 cse 5 csces
Scotch (Happy Moments)	9.75 9.25
John Robertson & Son, Ltd. (7)	Legal.
	Droits payés

No 1—Fine Old	3.68
No 2—"Special"	3.96
No 3—Old Highland	4.28
No 4—Old Dundee	4.71
No 5—Old Private John	5.16
No 6—Liqueur	5.96
No 8—Dundee Finest	6.50

	La cse.
Private Stock John Robertson	12.50
J. R. D. "Star"	10.00
Duncan McIntosh	8.25
Coleburn, Glenlivet, pure high-	
land malt	12.50

Robertson, Sanderson & Co. (6)	
"Glenleith" [8 years old]. la cse.	9.00
"Glenleith" 5 O. P. le gal.	4.75
"Glenleith" 15 U. P. le gal.	4.00
'Grand Spécial	9.00
"Mountain Dew," full flavor. cse.	9.50

	la cse
"Mountain Dew," cruchons terre.	
8 Imp. qts.	12.00

"Mountain Dew," cruchons terre,	
12 Imp. qts.	13.00
"Mountain Dew," 4 O. P. le gal.	4.75
Special Liqueur .. [15 years old].	12.50
Old Private Stock, [20 years old].	17.50

J. B. Sherriff & Co. (9)	La cse
★★★	9.25
V. O. Islay.. . . .	10.25
Islay, 10 o. p. au gallon.. . . .	4.25
Islay V. O. preuve, au gallon.. .	5.25

Stuart, Campbell & Co. (3)	La cse
Quarts.. . . .	6.50
Flasks	7.50
1/2 Flasks... .. .	8.50
Imperial Quarts.. . . .	9.50
Tammany (14) qts.	8.75

R. Thorne & Sons (14)	La cse
Scotch Arms	10.00
Antique Liqueur, 20 years ..	12.00
Au gallon	4.50
John Walker & Sons (12)	La cse
Kilmarnock... .. .	10.00
Wilsons' (14)	La cse
V. V. O. Quarts	8.00
V. V. O. Flasks	9.00
V. V. O. 1-2 Flasks	10.00

WHISKEY IRLANDAIS

E. & J. Burke (4)	La cse
Quarts.. .. .	8.50
Imperial Quart flasks	12.00
Wm. Hay, Fairman & Co. (5)	La cse
Hay's Old Rd qts.	7.00
Hay's Old 24 flasks.	7.50
Hay's Old 32 flasks.	7.50
Hay's Old Imp. qt. flasks.	10.00
D. Hellbron & Sons (14)	La cse
Old Irish Imp. quarts	11.00
Innishannon (14)	La cse
Quarts	6.50
Flasks .?.	7.50
1-2 Flasks	8.50
John Jameson & Son (5)	La cse
1 étoile	9.50

3 etoilles.	11.25
William Jameson (12)	La cse
1 harpe... .. .	9.75
3 harpes... .. .	10.75
McConnell's (1)	La cse
★ Qts.	9.00
★★★ Qts.	10.75
Special Liqueurs	12.50

Mitchell Bros. Ltd. (2)	La cse
Old Irish Imp. Oval Flks, qts.	11.00
Old Irish 12 Btles. rdes .. Qts.	6.50
Old Irish Pts. 24s	8.00
Old Irish Flasks 10 oz.	12.00
Spec. Old Irish Imp. Pts. Flks.	11.75
Cruiskeen Lawn Stone Jars .. 4s	13.00
Cruiskeen Lawn Stone Jars .. 6s	10.00
Cruiskeen Lawn, Imp. Qts. Flks	12.50
	Au gal.
Old Irish	3.65 à 4.00
Special Irish	4.75 à 5.00

Wm. O'Boone & Sons (1)	La cse
12 Imperial Oval Quarts	9.00
12 Ordinary Quarts	6.50
24 Pints	7.50
24 Flasks, stoppers	7.50
48 1-2 Flasks, stoppers	8.50

O'Brien (14)	La cse
Imperial quarts	10.50
Reputed quarts	7.00
Flasks	8.90
1-2 Flasks	9.90
Old Bushmill (14)	La cse
★★★... .. .	12.00
Special Malt... .. .	10.50
Au gallon	4.50

George Roe & Co. (12)	La cse
★	9.75
★★★	10.75

Kilkenny (3)	6.50
----------------------	------

St-Kevin (3)	8.00
----------------------	------

Kilkenny (3)	6.50
----------------------	------

Wilsons' (14)	La cse
3 Horns qts.	6.00
3 Horns Flasks	7.00
3 Horns 1-2 Flasks	8.00

Marques Maison Fournier-Fournier, Ltée.

	La cse
Rock and Rye	7.25
Fine Old Port	8.00
Vin de Gingembre	4.00
Vin Canadien	2.50
Red Line Cocktail	8.50

—Clef à la liste précédente—

Pour trouver l'agent des marchandises cotées plus haut, voyez le numéro après le nom de la marchandise et comparez avec le numéro dans la liste suivante.

1. L. Chaput, Fils et Cie.	7. John Robertson & Son, Ltd.	14. L. A. Wilson Co., Ltd.
2. Laporte, Martin et Cie.	8. Hiram, Walker & Sons.	15. J. M. Douglas & Co.
3. Boivin, Wilson et Cie.	9. Gillespies & Co.	16. Meagher, Bros. & Co., agents.
4. John Hope & Co.	10. Bernard & Laporte.	17. J. P. Wiser & Sons.
5. W. R. Wonham & Sons.	12. Law, Young & Co.	18. Lalonde & Desroches.
6. S. B. Townsend & Co.	13. Maison Fournier-Fournier, Ltée.	

COURTES MAXIMES

Le marchand qui réussit est celui qui a des marchandises de premier ordre, qui les vend à des prix raisonnables et qui traite convenablement ses clients.

L'homme qui ne peut pas servir les clients en conservant son veston sur lui, serait à sa place dans une boutique de barbier. Mais il n'est certainement pas à sa place dans un magasin achalandé par des dames.

Il faut plus qu'un grand magasin plein de marchandises pour forcer le public à penser à vous. Le public ne pense qu'aux choses auxquelles on lui dit constamment de penser.

Des ventes spéciales sont le signe de l'activité d'un magasin. Ne perdez pas votre temps à expliquer pourquoi votre commerce est un de ceux où il est impossible de faire des ventes spéciales. Faites de ces ventes.

Il vaut mieux que la propreté de votre

magasin ne soit pas remarquée, plutôt que quelqu'un y remarque de la malpropreté ou des toiles d'araignée.

L'homme qui attend toujours la demande n'est jamais prêt pour cette demande quand elle se produit. Ne craignez pas d'acheter des marchandises en vue des saisons actives, simplement parce qu'il n'y a pas grand chose à faire maintenant.

Les lignes accessoires sont profitables, si vous vous procurez celles où il y a de l'argent à gagner. Cependant ne soyez pas trop prompt à accepter la proposition de l'homme qui a une ligne sur laquelle vous pouvez faire un million.

Le même arrangement de vitrine, tous les mois, quelle que soit la quantité de nouvelles marchandises que vous y mettiez, ressemble à du vieux stock. Faites des changements si vous voulez attirer l'attention.

Ce n'est pas l'annonce la plus grande qui est la meilleure. Que penseriez-vous d'un homme qui prendrait la plus grande

paire de chaussures pour obtenir la plus grande valeur? Les souliers doivent aller et l'annonce convenir à la chose annoncée.

C'est dans les nouvelles lignes de marchandises qu'est le profit. Les vieux articles que chaque marchand conserve subissent tous des baisses de prix. Procurez-vous de nouvelles marchandises de manière à vous mettre en avant des autres marchands et faites les plus forts profits.

L'homme qui essaie de commercer sans l'aide de son journal de commerce ou de publicité, s'apercevra à la fin qu'il est dans la mauvaise voie. Il est bien peu d'hommes qui puissent mener une affaire à bien en s'inspirant uniquement de leurs propres lumières.

Si vous avez des clients qui aiment payer des prix extraordinaires pour des marchandises, n'oubliez pas qu'il vaut mieux perdre ces clients qu'un dixième de ceux qui désirent acheter à aussi bon marché que possible.



METHODES DE CULTURE DU TABAC

(Extrait du "Cigar Manufacturer", Milwaukee)

Il est relativement peu de personnes qui aient une idée définie des diverses méthodes préconisées pour la culture du tabac, sa préparation pour le marché et les conditions dans lesquelles le planteur de tabac travaille. Bien qu'on puisse assurer en toute sécurité qu'on peut se rendre familier avec ces conditions grâce à une étude soigneuse des événements enregistrés et publiés par le Département de l'Agriculture des Etats-Unis, dans des bulletins préparés avec soin à ce sujet, rien qu'une expérience pratique ne pourra rendre quelqu'un familier avec cette grande industrie.

La culture du tabac est peut-être une des tâches les plus ardues qu'un planteur du district de culture du tabac ait à rencontrer. Si vous demandiez à un planteur de tabac combien de temps il passe à produire sa récolte, il vous dira invariablement qu'il lui faut une année entière.

Les méthodes à employer pour soigner la plantation et produire le tabac sont aussi antiques que la plante elle-même et ces méthodes sont dues aux premiers colons qui s'établirent dans le district noir pendant la première décade du dernier siècle. Toutes les anciennes méthodes, telles qu'elles ont été suivies dès l'origine, sont aussi nouvelles aujourd'hui qu'elles l'ont jamais été, à l'exception de quelques légères innovations que la nécessité a recommandées de temps à autre pour le bienfait des planteurs. Le gouvernement a pris quelque intérêt dernièrement à cette industrie et des experts en culture du tabac ont fait des recherches qui ont eu pour résultat diverses recommandations dont quelques-unes ont été adoptées, bien que les changements les plus notables aient été adoptés en raison du changement des conditions et d'une tendance naturelle, à notre époque actuelle, à accomplir un but déterminé avec le moins de perte possible de temps, d'argent et d'énergie. Le mouvement en avant du monde des affaires, tel qu'il existe actuellement, n'a pas manqué de faire comprendre aux cultivateurs du Kentucky

et du Tennessee que la quantité est plus productive que la qualité et tandis que les espèces de tabac qui sont cultivées maintenant dans le district noir sont suivant toute probabilité aussi bonnes qu'elles n'ont jamais été, c'est un fait notoire que les nouvelles conditions ont produit certains changements qui ne sont pas aussi efficaces dans la production du tabac que les méthodes plus lentes usitées dans le dernier demi-siècle. Quelques-uns de ces changements qui méritent plus qu'une remarque passagère comprennent la tendance prévalente de la part du planteur à employer le vert de Paris afin de s'épargner la tâche d'enlever à la main les vers de la plante, procédé qui infuse un acide vénéneux dans la plante, au détriment du consommateur; ces planteurs ont aussi été portés à employer en grande quantités des fertilisants à cause de la faiblesse du sol due au labourage continu et à divers autres changements dans la culture des plants de tabac, ce qui permet aux planteurs de produire du tabac avec moins de labeur et moins de temps.

Les instruments aratoires et les outils nécessaires à la production du tabac occupent probablement moins de place dans l'établissement du planteur que tout autre outillage employé pour la production d'une récolte. Les plus simples ustensiles agricoles sont employés dans la culture du tabac et ces outils sont strictement conformes aux simples méthodes employées pour la production d'une récolte. Le premier travail à entreprendre est l'établissement d'une couche où la graine de tabac est semencée et d'où elle est transplantée plus tard. Dès qu'il est évident que l'inclémence de l'hiver a diminué suffisamment, le planteur se met à la recherche d'un endroit approprié dans la forêt pour faire sa couche de semences. Cela arrive généralement vers le premier février, et l'époque s'étend jusqu'en mars. Toutefois, le planteur qui prépare ses couches en février est considéré comme plus fortuné que son voisin qui attend la floraison pour se rendre dans le bois de bonne heure au printemps. Plusieurs arbres de grande dimension, une certaine quantité d'arbrisseaux et quelques grosses pièces de bois, placées par-dessus les broussailles

pour les assujettir, sont arrangés en gros amas couvrant un espace de 10 à 100 verges carrées. Quand toutes les broussailles et les pièces de bois nécessaires sont prêtes, on choisit une après-midi propice où il n'y a aucune indication de mauvais temps pour la nuit et on met le feu aux broussailles qui recouvrent le terrain où doit être le lit. On ne sait pas quelle est l'origine de cette manière de faire, mais cette méthode a été transmise par les premiers colons qui virent promptement la nécessité de mettre le feu au terrain où des graines doivent être semées afin que tout ce qui pourrait empêcher la croissance des jeunes plantes soit détruit ainsi que tous les insectes. En mettant le feu au sol, les plantes croissent dans une belle condition et, après avoir retourné et préparé le sol avec soin, la couche présente l'apparence d'un lit de cendres. Les graines de tabac qui ressemblent aux graines de navet sont retirées de l'endroit où elles étaient restées sans être dérangées pendant l'hiver et on en sème environ le contenu d'une cuillère à soupe sur la couche. D'habitude, le planteur laisse une ligne autour de la couche, où il sème des choux et des tomates et, dans les endroits laissés libres, il fait pousser de la montarde et des radis, afin qu'il puisse avoir de bonne heure au printemps un approvisionnement de légumes, avant que les produits commencent à arriver sur place. Quelquefois il s'écoule plusieurs jours ou quelques semaines avant que le planteur examine ses couches, si ce n'est qu'il place une barrière de quelque sorte tout autour, de manière à empêcher tout intrus errant dans la forêt de pénétrer. Le planteur se procure une quantité convenable de canevas qu'il étend au-dessus de la couche au bout de quelques jours ou d'une semaine, afin de prémunir les jeunes plantes contre les insectes et de les protéger contre les rigueurs de la température du mois de mars.

Entre temps, le planteur prépare son terrain pour y transplanter ses plantes. Quelquefois, il défriche plusieurs acres de forêt, car ce genre de terrain est considéré comme le meilleur producteur de tabac : ce terrain est familièrement connu sous le nom de "terrain de la nouvelle année." La plus grande partie du

terrain forestier dans le district noir a été défrichée toutefois et peu de défrichage est fait, à l'exception du bois qu'on coupe en quantité suffisante pour allumer le feu nécessaire au séchage du tabac pendant l'automne.

Dès que les plantes ont atteint une hauteur d'environ trois ou quatre pouces, le planteur commence à désirer la pluie. Le monticule de terre doit être suffisamment humide pour assurer la vie de la jeune plante qui est très délicate, mais, dans certains cas, quand une sécheresse est apparente, le planteur se procure un tonneau d'arrosage et humecte les racines des plantes, car elles sont placées dans le sol et le planteur doit attendre quelques jours pour avoir une humidité suffisante. Après une bonne pluie, le planteur sait que la saison sera bonne et il requiert les services de tous ses ouvriers. Tout le monde se rend à la couche d'ensemencement et une bonne quantité de plantes sont extraites du sol et transplantées dans le champ. Le planteur estime qu'il lui faut 3,500 plants pour 1 acre de tabac et considère qu'il a fait une excellente journée de travail s'il a réussi à planter un acre sans aucune aide. Parmi les ouvriers agricoles, dont un grand nombre sont des nègres, les membres féminins de la famille travaillent aux couches de semence pour extraire les plantes qui sont ensuite

transportées au champ de transplantation, à mesure qu'on en a besoin. Alors, arrivés au champ avec les jeunes plantes, les membres les plus jeunes de la famille sont de nouveau appelés à fournir leurs services. Les plants de tabac sont mis dans des paniers et un plant est couché seul auprès d'un monticule placé dans une rangée, à travers le champ. Cette tâche est appelée par les nègres "drapping" et deux ou trois sont engagés dans ce travail; ces ouvriers sont suivis par les journaliers qui plantent les plantes. Chacun est pourvu d'un plantoir en bois, d'une longueur d'environ six ou sept pouces, dont la pointe est effilée et ce plantoir sert à faire le trou dans lequel le plant de tabac est placé; il sert également à tasser la terre tout autour du plant. C'est une tâche très fatigante pour le planteur, à l'exception de celle qui consiste à couper le tabac et il est prêt à offrir des remerciements au Ciel quand le travail est terminé. Naturellement, quelques plants de tabac ne vivent pas; les uns sont détruits par les vers qui infestent le terrain et d'autres n'atteignent jamais une proportion convenable. Il faut d'habitude plusieurs semaines pour faire la transplantation complètement, le planteur se rendant de temps à autre dans le champ et remplaçant les plants qui n'ont pas réussi. (A suivre).

LES VIEILLES PIPES

Il n'y a rien de plus précieux pour un fumeur qu'une vieille pipe. Pour beaucoup de fumeurs une vieille pipe est ce qu'ils possèdent de plus cher au monde, c'est un souvenir, une compagne, une chose rendue sacrée par les faits qui s'y rattachent et par les souvenirs et, parfois même, c'est un fétiche. Un fumeur invétéré, qui était à l'occasion quelque peu cynique, faisait un jour cette remarque: "Qui n'aimerait pas mieux avoir une vieille pipe qu'une vieille femme? Dans l'une on peut toujours allumer du feu, mais l'autre me semble comme un foyer que l'on trouve éteint le matin, froid, plein de cendres et de toute sorte de choses."

Il n'est pas nécessaire d'approuver un tel jugement; mais il n'est pas non plus nécessaire de refuser notre admiration et notre affection à la vieille pipe qui, comme tous les autres objets d'admiration et d'affection, ne doit pas être tenue responsable de l'expression des sentiments de ses admirateurs, dit le journal "New York Tribune".

Rien, en vérité, n'est plus curieux ni peut-être plus pathétique que la passion que certaines vieilles pipes inspirent à leurs propriétaires. Une pipe se développe, pour ainsi dire, avec celui qui la fume. Celui-ci la conserve longtemps après

ESSAYEZ LE NOUVEAU CIGARE

FORTIER'S
CLEAR
HAVANA

FAIT DES MEILLEURS TABACS DE LA HAVANE PAR DES CUBAINS.
MANUFACTURE PAR

J. M. FORTIER, Limitée, MONTREAL.

qu'elle a dépassé sa période d'utilité et il s'en longtemps après qu'il n'a le droit de le faire s'il est un fumeur de goût et de jugement. A ce propos, un certain nombre d'erreurs se sont formées dans l'esprit du public.

Voyant que de très vieilles pipes, très détériorées étaient hautement estimées de leurs possesseurs, beaucoup de personnes en ont conclu, avec assez de raison, que plus une pipe était vieille, plus elle était meilleure à fumer.

C'est une idée entièrement fausse, et un fabricant de pipes, tenu à juste titre en haute considération, fit un jour à ce sujet des observations bien senties et catégoriques. "Il n'y a pas d'idée plus erronée et plus ridicule, dit-il, et sous certains rapports plus nuisible, que celle qu'une pipe s'améliore toujours en vieillissant.

— "Vous admettez, toutefois, que cela est vrai jusqu'à une certaine période.

— Incontestablement.

— Pourriez-vous préciser une période définie, pendant laquelle une pipe continue à s'améliorer?

— Non; chaque pipe doit être jugée sur ses qualités et ses défauts individuellement. Les faits simples sont les suivants: au début, une pipe a souvent un goût amer. Ceci s'applique aux pipes en bois les meilleures comme à celles de la qualité la plus médiocre. Quand on s'en est servi quelque temps, la pipe s'adoucit peu à peu et acquiert un certain arôme. Mais cette amélioration ne peut pas continuer indéfiniment. Toutes les pipes, au bout d'un certain temps, se chargent de malpropretés et sont impropres à être fumées. De même qu'une pipe a pris de la douceur et de l'arôme, de même elle perd ces qualités. Elle devient dure à fumer et, dans certains cas, elle brûle et on ne peut absolument pas s'y fier pour juger de la qualité du tabac.

— Alors il est tout-à-fait impossible de dire quand ce procédé de détérioration a lieu?

— C'est impossible pour la raison évidente qu'un tel procédé dépend entièrement de la manière dont chaque fumeur fume. Beaucoup d'hommes se servent mal de leur pipe. Le fumeur idéal rallume rarement sa pipe quand elle est encore chaude. S'il le fait, et si sa pipe est neuve, elle est exposée à brûler. Pour moi, j'approuve l'homme qui n'a jamais moins de deux pipes sur lui et qui les fume alternativement. En faisant ainsi, on permet à une pipe de se refroidir et, si je puis me servir de ce terme, de s'acclimater au tabac."

On peut approuver la plus grande partie, sinon la totalité, de ce qu'a dit ce fabricant de pipes et, considérés dans leur ensemble, ses arguments font preuve de grandes connaissances et de bon sens. Mais, qu'il soit nuisible ou peu

sage de fumer de vieilles pipes qui ont fait leur temps, il est impossible de nier leur aspect sentimental et pittoresque.

L'auteur de cet article a eu le bonheur de voir une grande variété de ces vieilles pipes.

Une des plus anciennes, raccommodée en plusieurs endroits avec du fil poissé de cordonnier, est la propriété d'un ministre de cabinet. Une autre, presque aussi antique, usée au point d'avoir pris une forme extraordinaire, est la propriété d'un nouvelliste. Une autre est possédée avec orgueil par un capitaine de vaisseau qui a promené sa pipe de bruyère, dont le fourneau portait autrefois des sculptures compliquées, dans presque toutes les parties du monde.

Ces trois hommes, si jamais ils se rencontraient, auraient plaisir à comparer leur trésor, et chacun d'eux soutiendrait que sa pipe est le spécimen le plus beau et le plus rare de bois de bruyère qui ait jamais été connu d'un homme civilisé. Ainsi, l'usage de la pipe fait de nous tous des démocrates.

L'INUTILITE DES LOIS PROHIBITIVES

Il y a bien des années, un roi d'Angleterre rendit un édit contre l'usage du tabac. Il est très regrettable que, depuis cette époque, des gens plus ou moins obscurs aient déblatéré périodiquement contre l'usage du tabac, bien que les arguments employés ne fassent que créer chez tout homme sage le désir naturel d'allumer sa pipe ou sa cigarette afin de n'être pas confondu avec ces gens qui prêchent de si absurdes doctrines, dit "Cigar and Tobacco World".

L'usage universel du tabac et sa haute valeur parmi les articles de consommation générale en font un sujet favorable au déploiement d'ingéniosité de la part de ces prétendus sages pour répandre dans le public leurs doctrines puériles et dépourvues d'intérêt.

Empêcher l'usage du tabac est chose impossible.

Dans les déserts de la Russie, dans les forêts de l'Amérique du Sud, dans les terres endiguées de la Hollande, les prairies de l'Amérique du Nord, les vallées de la France, sur les côtes de l'Afrique, la race humaine trouve de l'énergie de la gaieté de coeur, de l'inspiration dans l'arôme de la plante sublime et calmante. L'"Herbe Souveraine" est absolue et universelle; on l'emploie dans toutes les parties du monde habité et sous de nombreuses formes.

Les indigènes qui habitent les bords du lac Tanganyika emploient le tabac d'une manière très peu civilisée. Ils le portent dans un petit sac et, quand ils éprouvent le besoin de s'en servir, ils répandent de l'eau dessus jusqu'à ce qu'il en soit bien

imbibé; puis ils en extraient le jus dont ils remplissent leurs narines et où ils le maintiennent au moyen de tampons de bois.

Les Caffres sont de grands priseurs; ils ne se servent que du tabac le plus fort, qu'ils mélangent avec du poivre et des cendres et qu'ils pulvérisent finement entre des pierres.

Les sauvages du Dschesire font usage d'un mélange qu'ils appellent "bucka". Ce mélange est composé de tabac, de natron (carbonate natif de soude) et d'eau et forme une sorte de pulpe; ces indigènes en ont constamment un gros morceau dans la bouche.

Les Moschans, comme les Caffres, présentent beaucoup. Ces gens se bourrent tellement le nez de tabac qu'ils sont dans la nécessité de porter avec eux une petite spatule en ivoire dont ils se servent pour extraire cette masse de tabac avant d'en prendre une nouvelle pincée.

Les habitants de la péninsule de Cook sont des amateurs passionnés de tabac. Leurs pipes sont en bambou et ont généralement une longueur de quatre pieds et un diamètre de quatre pouces; ils se passent leur pipe de l'un à l'autre.

Les habitants du Paraguay chiquent beaucoup, les femmes principalement et un voyageur a décrit l'émotion qu'il éprouva quand, entrant dans une maison, il fut reçu par une femme au costume compliqué et chargée de pierres précieuses, laquelle avant de lui présenter sa bouche pour se faire embrasser, c'est la manière dans ce pays de souhaiter la bienvenue, eu retira une chique de tabac.

Le Patagon allume sa pipe, se jette à terre, face au sol, et avale des bouffées de fumée, ce qui lui procure une sorte d'intoxication durant quelques minutes.

L'indigène de Birmanie fume constamment et il n'est pas rare de voir une femme se promener en fumant un cigare fait de tabac enroulé dans une feuille de plantain et portant sur la hanche son enfant âgé de deux ou trois ans qui a aussi son petit cigare qu'il fume avec le plus grand sérieux.

Dans tous les pays on connaît le plaisir que procure le tabac. Que le tabac soit fumé dans les pipes en baleine de Stitka et du Groënland, dans les pipes en bambou des Nouvelles-Hébrides, dans les pipes en porcelaine de Capo di Monte, dans les pipes en terre d'Angleterre, dans les pipes en écume d'Allemagne, dans les pipes suédoises faites en fer extrait des mines de Danemora; que le tabac soit fumé, enveloppé d'une feuille de papier ou d'une feuille de tabac de choix: la plante divine donne de la consolation et du plaisir à l'homme civilisé comme à l'homme sauvage.

Les bonnes moeurs et la morale sont des amies jurées et de fermes alliées.— (Watts.)

EXPORTATIONS DE CIGARES DE LA HAVANE

Les chiffres suivants, tirés des rapports officiels de la douane cubaine, indiquent le nombre de cigares expédiés du port de la Havane dans tous les pays, pendant la première quinzaine de janvier:

	Cigares.
Grande-Bretagne	3,753,271
Etats-Unis	1,631,482
Allemagne	1,351,380
Australie	842,600
Autriche	298,575
Canada	253,900
République Argentine	213,250
Chili	182,764
Belgique	74,900
Iles Canaries	59,200
Mexique	48,750
Bolivie	40,500
Aukland	38,000
Uruguay	34,000
Possessions anglaises en Afrique	32,000
Panama	25,000
Pérou	24,600
Colombie	18,900
Portugal	14,500
Equateur	10,000
Espagne	9,250
Pays-Bas	7,525
Brésil	4,190
Bermudes	1,000

Total du 1er jan. au 15 jan.
1908 8,969,447
Total du 1er au 15 jan. 1907 7,012,717

Augmentation en 1908 1,956,730

2e quinzaine de janvier 1908.

	Cigares.
Grande-Bretagne	4,549,006
Etats-Unis	2,203,033
Allemagne	1,204,366
France	1,039,225
Espagne	323,100
République Argentine	246,820
Canada	182,804
Autriche	162,320
Australie	106,400
Italie	72,500
Afrique Anglaise	71,500
Pérou	57,475
Egypte	41,000
Uruguay	37,150
Belgique	37,500
Chili	32,750
Antilles hollandaises	13,200
Gibraltar	12,050
Auckland, N.-Z.	10,000
Japon	7,500

Afrique française	7,000
Bermudes	6,200
Mexique	4,327
Antilles françaises	2,000
Chine anglaise	1,500
Russie	1,033
Iles Philippines	1,000

Total du 16 au 31 jan. 1908 10,438,356
Total du 1er au 15 jan. 1908 8,969,447

Total du 1er au 31 jan. 1908 19,407,823
Total du 1er au 31 jan. 1907 19,825,399

Diminution en 1908 417,575

PIPES ARTISTIQUES EN TERRE

Il existe presque autant de genres de pipes en terre que de nations, et chaque nation a une manière spéciale qui lui est propre de fabriquer ces pipes. Les pipes en terres faites en Hongrie n'ont que le fourneau en terre; le long tuyau est en bois ou en bambou. La pipe anglaise entièrement en terre présente une main délicatement modelée, supportant le fourneau, ou bien le fourneau de cette pipe est noueux, rappelant la forme de l'épine noire d'Irlande.

Les pipes françaises en terre affectent toute sorte de formes fantastiques. Certaines de ces formes sont comiques et d'autres rappellent un sujet patriotique. D'autres encore sont ornées de têtes d'animaux.

Un homme, semble-t-il, peut obtenir beaucoup pour son argent en achetant des pipes françaises.

La pipe française n'est pas de fortes dimensions, mais si l'acheteur consent à payer 5 cents pour une pipe, il en obtient une agrémentée de couleurs gaies. Il peut aussi obtenir un certain modèle de pipe sans couleur pour 4 cents.

Une tête de cheval formant le fourneau d'une pipe est d'un brun foncé, et sa forme et son expression sont naturelles. Une tête de chien carlin est à peu près de la même couleur. Une tête de nègre, couverte d'une chevelure laineuse est noire et la tête de la Liberté, avec son bonnet, est colorée d'une manière appropriée. Méphistophélès, tout en blanc,

semble avoir subi une transformation; il y a aussi d'autres formes et sortes de pipes.

La pipe hongroise en terre est la plus grosse; elle a un fourneau volumineux et profond; son prix est aussi plus élevé, elle coûte 10 cents. Le célibataire emploie ces pipes pour l'ornementation de sa garçonnière et ne les gaspille pas en faisant cette décoration. — (New York Times).

NOTES SUR LE TABAC

On raconte diverses histoires, dit le "bacco Leaf", sur la découverte du tabac, et l'origine du nom. D'après un historien, les Espagnols auraient trouvé la plante en 1560 dans l'île de Aabacca, située dans la baie de Panama.

D'autres disent que le tabac a été découvert dans une province du Yucatan, nommée Tabaca, tandis qu'en certains milieux on prétend que les indiens appelaient leurs pipes du nom de "Tabage" et que c'est de ce nom qu'est venu le mot tabac. Le nom "nicotina" donné en botanique à la plante vient de ce que Jean Nicot, ambassadeur de la cour de François II au Portugal, introduisit le tabac en France. Divers récits attribuent l'introduction du tabac en Angleterre à sir Walter Raleigh, sir Francis Drake et Ralph Lane. Bien que de violentes protestations eussent été faites contre l'usage du tabac, la demande pour le tabac augmenta sans interruption depuis son introduction dans les pays civilisés. Bientôt après que les hommes de race blanche eurent commencé à fumer, la littérature s'empara du sujet et, tandis que les abstinents fulminaient contre les consommateurs de tabac, les poètes dédiaient des poésies à Dame Nicotine; Milton, Byron, Burns, Moore, Campbell, Scott, Lowell, Tennyson, Carlyle, Emerson et beaucoup d'autres littérateurs célèbres étaient des fervents du tabac. L'historien Buckle dit qu'il ne regardait jamais à la dépense pour du tabac ou des livres.



CIGARES LES PLUS POPULAIRES

SIR WILFRID 10c.

Salvator	10c.
El Astro	10c.
Rosa Bella	10c.

GILT EDGE 5c.

S. Cameron	5c.
Florina	5c.
Tourist	5c.
Rinaldo	5c.
My Special	5c.
V. J. R.	5c.

Quel que soit l'endroit où vous allez, demandez les marques ci-dessus et savoriez un bon cigare.

The Eastern Cigar Co., Ltd., = = = Mariville, Que.

J. O. LAPORTE, Représentant.

ST-JEAN, QUE.

Le journal "Tobacco Trade Review" nous apprend qu'une collection intéressante de pipes antiques, tabatières et le briquets fut exhibée à Manchester, Angleterre, au mois d'octobre dernier. L'exhibition comprenait des spécimens provenant de diverses parties du monde; il y avait un objet d'aspect peu rassurant, provenant de l'Amérique du Nord, qui offrait une combinaison de tomahawk et de pipe; une pipe en gourde du Congo, haute de quinze pouces et ayant à un endroit une circonférence de vingt-cinq pouces, façonnée en forme de sablier, servait à indiquer les nombreuses phases par lesquelles a passé la pratique de fumer du tabac. Bizarres, curieux, grotesques et magnifiques comme le sont beaucoup des spécimens, ils indiquent imperceptiblement la transition d'un rite à une pratique journalière agréable. D'après une autorité en la matière, la pratique de fumer le tabac aurait son origine dans un rite religieux. La combustion du tabac était une expression de l'hommage rendu par l'homme au Grand Esprit. Parmi tous les peuples aborigènes d'Amérique, du Cap Horn à la baie d'Hudson, le tabac était regardé comme une plante sacrée. Parlant du tabac à priser, le même auteur ajoute qu'en Europe généralement le tabac à priser fut d'abord presque la seule forme sous laquelle le tabac fut consommé, bien qu'en Angleterre ce fut l'inverse qui eut lieu, l'usage du tabac à priser n'étant devenu populaire qu'au dix-huitième siècle. Un homme qui ne prisait pas n'était pas considéré comme un gentilhomme; les femmes prisait avec autant de grâce et de vigueur que les hommes et encourageaient ainsi la censure et les satires des écrivains de l'époque. La prise de tabac était chose essentielle pour les diplomates.

* * *

L'habitude de fumer la cigarette fait de grands progrès parmi les dames de la plus haute société. Le chef d'une maison de Londres dit que cette maison a vendu, l'année dernière, à des dames, cent pour cent de plus de cigarettes que l'année précédente. Parmi les adeptes de la cigarette, est la reine de Roumanie, qui donne chaque semaine des commandes en Angleterre, d'après le correspondant à Londres du Yorkshire Post. La reine d'Espagne a commandé un certain nombre de belles et longues boîtes en maroquin, portant les armes d'Espagne et devant contenir chacune des cigarettes de vingt-deux variétés. Ces boîtes sont sans doute destinées à des cadeaux à des amies de la cour d'Angleterre et de la cour d'Espagne. Le roi d'Espagne connaît parfaitement en tabac, comme le roi d'Angleterre. Le roi de Portugal était aussi un connaisseur et on le voyait rarement dehors sans une cigarette à la

bouche. Mais il n'y eut jamais, dit-on, un expert plus consommé dans le choix d'un tabac que feu le duc de Saxe-Cobourg. Celui-ci se rendait à Clarence House, ouvrait plusieurs petites balles de tabac, les sentait et disait enfin: "Mettez de côté ce tabac et faites m'en faire des cigarettes." Quand le sultan de Turquie apprit ce penchant du duc pour la cigarette et son excellent jugement, il lui envoya plusieurs fois par an, par l'intermédiaire de l'ambassade turque, assez de tabac turc le plus exquis pour faire cinq ou six mille cigarettes.

L'ART DE FUMER LA PIPE

Un féministe a dit autrefois que l'homme aime le mieux ce dont il fait le pire usage. Cela peut être vrai ou faux du bien principal de l'homme, mais c'est certainement vrai de beaucoup d'autres choses qu'il semble tenir en aussi haute estime. On a vu des cas où des condamnés, à qui on offrait une dernière faveur sur terre, faisaient choix délibérément d'une pipe de tabac de préférence à toute autre douceur temporaire imaginable et la plupart des fumeurs comprendront sans difficulté cette manière de voir.

Toutefois il est étonnant que, la coutume de fumer la pipe étant si universellement répandue, il y ait si peu de fumeurs qui sachent distinguer les divers tabacs ou qui comprennent ce qu'est une bonne pipe.

Une pipe quelconque semble faire l'affaire de la plupart des fumeurs ainsi qu'un tabac d'une espèce quelconque, pourvu que sa fumée soit fraîche. En général, un homme n'a qu'une seule pipe, dont il se sert tous les jours et toute la journée jusqu'à ce qu'elle soit brûlée ou qu'elle s'encrasse au point qu'il est impossible de s'en servir. Le fumeur jette alors sa pipe, en achète une autre et le même procédé recommence.

Les gens de cette catégorie—et ils sont nombreux—probablement la grande majorité des fumeurs de pipe—n'éprouvent jamais un réel plaisir à fumer. Pour eux ce n'est qu'une habitude. Leur tabac est invariablement du tabac fort, car rien d'autre ne brûle en laissant la bouche fraîche dans une pipe encrassée; ces fumeurs brûlent avec assez de satisfaction un certain nombre d'onces de tabac par semaine, parce qu'ils n'ont jamais essayé de fumer de la bonne manière; ils ne se rendent nullement compte qu'ils perdent la moitié du plaisir que procure un bon tabac, bien consommé. La première faute en est naturellement au tabac lui-même. La loi permet une certaine proportion d'humidité qui est deux fois plus forte qu'il n'est nécessaire pour obtenir une

bonne combustion. Les manufacturiers le savent bien, mais comme l'eau coûte beaucoup moins cher que le tabac, il est rare de trouver un manufacturier assez désintéressé pour livrer sa marchandise avec moins d'humidité que la loi n'en tolère. Presque tous les paquets de tabac devraient être exposés dehors à l'action des rayons du soleil ou être soumis à l'action d'une chaleur douce, de manière à en faire sortir la moitié de l'eau qu'ils contiennent.

Fumé de cette manière, dans une pipe propre bien bourrée, un tabac pur aura tout l'arôme que le fumeur le plus exigeant peut désirer, et n'aura pas la moindre tendance à brûler la langue.

Tout aussi important que la condition du tabac est l'état de la pipe elle-même. Une pipe droite avec un large canal est la meilleure, parce qu'elle est facile à nettoyer, avec quelques brins de plume. La plume est, sans aucun doute, le meilleur instrument de nettoyage.

A la campagne, une promenade dans une cour de ferme permettra au fumeur de recueillir assez de plumes pour une durée de six mois. Mais on peut aussi bien s'en procurer dans les villes.

Après du tabac bien préparé, le grand secret pour prendre plaisir à fumer la pipe, consiste à avoir une batterie de pipes, de sorte qu'on puisse en changer fréquemment. L'idéal est de ne jamais employer une certaine pipe plus d'une fois par jour. Quand on a fini une pipe, il faut la nettoyer et la placer dans un râtelier, le fourneau en bas; toutes les pipes devraient être employées à tour de rôle. Il y a aussi l'art de bourrer une pipe. Si le tabac y est mis au hasard, il ne brûle pas également et une pipe où le tabac est serré est cause de blessures à la langue. Le remplissage d'une pipe est peut-être la chose la plus difficile à faire pour un fumeur. Les vieux fumeurs ne sont pas toujours sûrs d'arriver exactement au degré voulu de compression dans le fourneau entier, et les débutants s'y prennent mal d'habitude. Certains hommes n'arrivent jamais à comprendre parfaitement la manière d'opérer et ils doivent en conséquence se contenter de fumer le cigare ou la cigarette, ou de recourir à des tabacs mélangés hachés trop court.

Une pipe parfaitement bourrée devrait en s'allumant, présenter un disque égal de combustion et brûler presque jusqu'au fond sans interruption, et le tabac devrait conserver tout le temps une forme légèrement conique. Une chose curieuse, au sujet des pipes, c'est la manière dont varie, avec les divers fumeurs, la formation de la substance dure et noire qui se dépose à l'intérieur du fourneau. Ce dépôt ne semble pas dépendre du tabac employé, mais presque entièrement du fumeur.

Avec certains fumeurs, il augmente ra-

pidement et il faut constamment l'enlever, tandis qu'avec d'autres sa formation est très lente. Dans l'un et l'autre cas, il faut tenir l'intérieur du fourneau uni par de fréquents grattages. Cela assure le cercle de feu nécessaire pour que le tabac en brûlant conserve une forme conique; un fourneau dont l'intérieur est rugueux produit un feu central et de la perte de tabac. Beaucoup de fumeurs redoutent de fumer dans une pipe neuve.

On ne devrait jamais fumer pour la première fois une pipe en bruyère de la manière ordinaire.

La pipe devrait d'abord être bourrée fortement avec le tabac le plus fort et le plus juteux qu'on puisse se procurer. On l'allume et on tire quelques bouffées avec la bouche; on la place ensuite sur une table et on continue à faire brûler le tabac au moyen d'un appareil soufflant quelconque. Une pipe traitée de cette manière est prête à prendre immédiatement sa place au râtelier avec les autres.

Un conseil peut être donné ici aux débutants dans l'art de fumer la pipe. Il est très facile d'acquiescer un mauvais goût dans le choix du tabac; il est aussi très difficile de faire une distinction entre les divers tabacs. Beaucoup de vieux fumeurs mépriseront peut-être l'avis donné aux novices. Peu importe, voici ce conseil :

N'usez jamais de mélanges contenant une douzaine de différentes sortes de tabac; prenez un tabac de Virginie non mélangé. Aucun buveur de vin ne songerait à combiner le vin d'Oporto et le vin Sherry, le champagne et le vin de Bordeaux dans le même verre. Les divers vins ont leur bouquet et leurs propriétés distinctives; il en est de même pour le tabac.

Le Honeydew, le Cavendish, le tabac turc, le Latakia ont chacun leurs mérites particuliers et indéniables, chacun a son propre parfum. Cependant il y a des milliers de fumeurs qui mélangent tous ces tabacs dans le fourneau de leur pipe, sans plus de raison que l'homme qui mélangerait différents vins dans son verre.— (Cigar and Tobacco World).

LES PAYS OU L'ON FUME DES CIGARES DE LA HAVANE

Les rapports officiels de la douane cubaine donnent les chiffres suivants indiquant le nombre des cigares expédiés du port de la Havane dans tous les pays importateurs en 1906 et en 1907; ces pays sont placés par ordre d'importance de leurs importations:

	Cigares.	
	1906	1907
1.—Etats-Unis . . .	79,483,125	61,869,131
2.—Gde-Bretagne . .	92,459,687	56,699,274
3.—Allemagne . . .	27,821,603	23,205,411
4.—France	12,326,890	10,638,875
5.—Canada	10,251,005	10,271,013
6.—Australie	5,867,668	4,261,173
7.—Chili	4,775,497	3,524,752
8.—République Argentine	3,810,977	3,166,168
9.—Espagne	8,283,402	3,199,836
10.—Autriche	2,059,020	1,784,051
11.—Belgique	1,357,756	1,097,762
12.—Possessions anglaises en Afrique	1,484,056	686,500
13.—Italie	587,145	686,500
14.—Bolivie	38,750	431,068
15.—Iles Canaries . .	587,067	424,440
16.—Diverses possessions d'Afrique . .	308,200	399,200
17.—Portugal	430,650	363,800
18.—Brésil	335,300	350,135
19.—Pérou	349,550	333,909
20.—Mexique	201,761	253,375
21.—Uruguay	800,003	252,559
22.—Equateur	72,500	244,050
23.—Vénézuëla	244,775	232,809
24.—Gibraltar	267,800	226,840
25.—Etats-Unis de Colombie	266,770	226,209
26.—Egypte	130,230	178,050
27.—Antilles portugaises	154,300
28.—Antilles anglaises	216,850	150,225
29.—Russie	91,308	141,835
30.—Chine anglaise . .	145,050	128,986
31.—Océanie française	113,600
32.—Pays-Bas	372,450	98,899
33.—Panama	168,304	80,260
34.—Suisse	61,750	78,600
35.—Antilles hollandaises	112,100	78,200
36.—Libéria	77,000
37.—Chine	26,750	70,800
38.—Guatemala	73,300	69,750
39.—Costa-Rica	41,025	60,000
40.—Indes anglaises . .	46,050	58,350
41.—Bermudes	56,350

42.—Diverses colonies européennes en Asie	13,000	46,000
43.—Auckland, Nouvelle-Zélande . . .	195,700	34,000
44.—Japon	37,350	33,000
45.—Grèce	4,650	29,098
46.—Danemark	24,000	22,650
47.—Afrique française	32,500	21,600
48.—Açores	20,000
49.—Nicaragua	34,000	18,750
50.—Antilles danoises
51.—Norvège	4,500	13,550
52.—Salvador	23,250	13,000
53.—Chine russe	10,200	7,500
54.—Chine allemande	7,500
55.—Honduras	4,575	6,900
56.—Haïti	4,200	6,400
57.—Porto-Rico	1,000	6,000
58.—Guyane anglaise . .	5,000	5,500
59.—Turquie d'Asie . .	4,730	4,500
60.—St-Domingue	5,200	4,000
61.—Paraguay	2,900	3,400
62.—Philippines	2,750
63.—Chine française	2,750
64.—Turquie d'Europe	178,500
65.—Suède	38,000
66.—Trinité	34,700
67.—Miquelon	18,500
68.—Norvège	15,500
69.—Colombie anglaise	15,000
70.—Hong-Kong	10,000
71.—Indes hollandaises	7,500
72.—Colonies européennes en Océanie	7,000
73.—Afrique allemande	4,500
74.—Antilles françaises	3,600
75.—Roumanie	2,000
76.—Guayaquil	1,500
77.—Afrique espagnole	800

Total en 1906 et 1907 256,738,029 186,428,607
Diminution en 1907 70,309,422

La maison Jos. Côté, 188 rue St-Paul, Québec, est bien connue et jouit d'une haute renommée pour ses importations d'articles de fumeurs, de biscuits et de confiseries. En vous adressant à cette maison pour vos fournitures en ces divers genres de marchandises, vous augmenterez certainement vos profits et donnerez satisfaction à vos clients.

Il y a, aujourd'hui, autant de chances que jamais de faire de l'argent au moyen d'une publicité judicieuse—comme question de fait, il y en a davantage.

ESSAYEZ SEULEMENT

LE CIGARE **P A P A**

A 10 Cents

LE CIGARE DE QUALITÉ, FABRIQUÉ PAR

L. N. HADD,

115 rue St-François-Xavier, MONTREAL

Téléphone Bell: Main 4581

NOS PRIX COURANTS

Marques spéciales de marchandises dont les maisons, indiquées en caractères noirs, ont l'agence ou la représentation directe au Canada, ou que ces maisons manufacturent elles-mêmes. — Les prix indiqués le sont d'après les derniers renseignements fournis par les agents ou les manufacturiers.

THE AMERICAN TOBACCO CO. OF CANADA						
Cigarettes.	Par mille		En tins, 1 lb.		Gold Dust —	
Richmond Straight Cut No 1, 10s.	12.00		Full Dress —	.83	1-10 bags, 5 lb. boxes....	.88
Pet, 1/10.	12.00		En tins, 1/5 et 1/2 lbs.	.95	1-12 bags, 5 lb. boxes....	.90
Sweet Caporal, en boîtes de 10....	8.50		Meerschaum —		A. T. C. Mixture à fumer —	
Athlete, boîtes de 10 ou ppts 10s	8.50		Pqts, 1/10s, btes 5 lbs..	.82	En tins, 1/4 lb.	1.40
Old Judge, en boîtes de 10s....	8.50		En tins, 1/2 lb....	.84	En tins, 1-8 lb.	1.45
New Light, [tout tabac] 10s..	8.50		En sacs 1/5 btes 5 lbs	.92	Social Mixture	
Sub Rosa [tout tabac].	8.50		Ritchie's Smoking Mixture.		Pqts 1-10 btes 5 lbs	.75
Derby en ppts de 6 [600] 3.93; 10s	6.55		Pqts, 1/10s, boîtes 5 lbs..	.80	En tins, 1-2 lb.	.75
Old Gold, 6 ^d (600) 3.78; 1/10s....	6.30		En tins, 1/4 lb.	.95	Seal of North Carolina —	
Prince, 7, [700] 4.02; 10s.	5.75		Ritchie's Cut Plug —		En tins de 1/2 et 1/3 lbs....	1.05
Sweet Sixteen, ppts, 7s, 4.02; 10s.	5.75		Pqts, 1/16s et 1/9s, btes 5 lbs..	.71	En sacs, 1-6 s, btes 5 lbs...	1.05
Murad, Turques, bouts en papier	12.00		Cut Cavendish —		1/12, 1/8 & 1/4s, ppts, btes 5 lbs	.95
Mogul, Turques, bouts en papier	12.00		Pqts, 1/10s, boîtes 5 lbs..	.80	Old Gold —	
ou en liège	12.00		Durham —		1/12s et 1/8s, ppts, btes 5 lbs..	.95
Mogul Magnums, bouts en papier.	16.00		En sacs, 1/12s, btes 5 lbs..	1.00	1-6 tins	1.05
Dardanelles [Turques] bouts en papier 12.25, en liège ou argent.	12.50		En sacs, 1/6s, btes 5 lbs..	1.00	1-4 pcks, 6 lbs. boxes	.95
Yildiz [Turques] Bouts en or, 10s.	15.00		En drums, 1 lb....	1.00	1-2 lb. glass jars	1.05
Yildiz Magnums, Bouts en papier, en liège ou en or, 10s. et 100s.	20.00		Virginity — drums, 1 lb...	1.25	Bull Durham—	
Virginia Brights, bte de 600, 3.50	5.83		Unique —		1-10 bags, 5 lb. cartons	1.25
High Admiral, 10s....	7.00		Pqts, 1/15s, boîtes 5 lbs..	.65	1-16 bags, 5 lb. cartons	1.25
Gloria, 7s [700] 4.02; 10s.	5.75		Pqts, 1 lb, boîtes 5 lbs..	.61	Duke's Mixture (Granulated)—	
Guinea Gold.	12.00		Pqts, 1/2 lb., boîtes 5 lbs..	.60	1-10 bags, 5 lb. cartons	.85
Otto de Rose, 10s.	12.50		Lord Stanley — tins, 1/2 lb.	1.05	Tabacs Ogden	La lb.
Bouquet, Slide boxes, 7s. 350; 2.01	5.75		Hand Cut Virginia — tins, 1/4 lb.	1.00	Beeswing —	
Pin Head, Slide boxes, 7s. 700; 3.85	5.50		Duke's Mixture, Cut Plug —		Tins décorées, 1s	1.10
Pall Mall (Egyptian)—			Pqts, 1/10 lb, cartoons 2 lb..	.82	1/2 lb. tins, 4 lb. cartoons.	1.15
Cork tips only.			Perique Mixture —		1/4 lb. tins, 4 lb. cartoons	1.18
In boxes of ten	18.50		En tins, 1 lb., 1-2 lb. et 1-4 lb.	1.15	1-8 pcks, 1 lb. cartoons	1.18
Pall Mall (King Size)—			Athlete Smoking Mixture —		1-16 pcks, 1 lb. cartoons.	1.25
In boxes of ten	25.00		1/2 et 1/4 lb. tins....	1.35	Ogden's Navy Mixture —	
Pasha No 3 (Egyptian)—			Pure Perique —		1-8 et 1-4 lb. tins, 2 lb. cartoons	1.26
Plain tips only.			1/4 & 1/2 lb. tins & 1 lb. pcks.	1.75	Turret Navy Cut —	
In boxes of ten	20.00		St. Leger — 1/2 & 1/4 lb. tins &		1-4 lb. tins, 2 lb. cartoons.	
Bizak (Egyptian)—			1/10 sacs....	1.20	Mild	1.36
In Slide boxes of ten	11.00		P. X X X —		Medium	1.22
Duke of Durham—			1 lb. tins....	.95	Full	1.22
In Slide boxes of ten	7.00		1/2 lb. tins....	1.00	1-8 lb. tins, 2 lb. cartoons.	
Tabacs à cigarettes.	La lb.		1/5 tins....	1.00	Mild	1.40
B. C. No 1, ppts, 1/12, btes 5 lbs..	1.00		Handy Cut Plug —		Medium	1.26
Puritan, ppts, 1/12s, btes 5 lbs..	1.00		1/5 pouches, 5 lbs boxes.	.90	Full	1.26
Athlete, paquets ou boîtes, 1-12, boîtes 5 lbs.	1.05		1/2 lb. jars..	.90	1-16 lb. tins, 2 lb. cartoons.	
Derby, en tins, 1/4s....	.95		Old Virginia —		Mild	1.50
Vanity Fair, ppts, 1/8s, btes 5 lbs.	1.20		1 lb. tins....	.78	Medium	1.32
Sultana, ppts, 1/12s, btes 5 lbs..	1.00		1/2 lb. tins....	.80	Full	1.32
" 1/2 & 1 lb, ppts, btes 5 lbs.	.96		1-16 & 1-9 pcks, 5 lb. boxes...	.72	Tabacs américains à fumer	La lb
Gloria, ppts, 1/12s, btes 5 lbs..	1.00		1 lb. & 1/2 lb. pcks, 5 lb. boxes..	.72	Pride of Virginia —	
Southern Straight Cut, paquets, 1/12s, btes 5 lbs....	.85		Morning Dew Flake Cut —		1-10 lb. tins, 2 1-2 lb. cartoons	1.30
Old Judge, ppts, 1/9s, btes 5 lbs.	1.45		1-10 pcks, 5 lb. boxes.	.82	Old English Curve Cut —	
Sweet Caporal, ppts 1/13s, btes 2 lbs....	1.15		1-6 tins....	1.00	1-10 lb. tins, 2 1-2 lb. cartoons	1.30
Houde's Straight Cut No 1, ppts, 1/12s, boîtes 5 lbs....	1.00		1/2 lb. tins....	.94	1-4 lb. tins (air tight)	1.40
Dufferin, ppts, 1/12s, btes 5 lbs..	1.00		1-5 bags....	.88	Richmond Gem Curly Cut —	
Le Caporal, ppts, 1/12s, btes 5 lbs	1.00		Blue Star —		1-8 pcks., 5 lbs. cartoons	1.43
Harem [Turque], ppts, 1/16s, btes 5 lbs....	1.35		1-12 pcks, 5 lb. boxes.	.83	1-4 pcks., 5 lbs. cartoons	1.60
Houde's Turkish—			Favorite — 1/2 lb. tins....	.69	Rose Leaf [Fine Cut Chewing] —	
1-20 pcks. 5 lb. boxes	1.70		Champaign Cut Plug —		1 lb. pcks., 5 lb. drums	1.22
Kiosk [Turque], paquets, 1/16..	1.92		1-10 pcks, 5 lb. boxes....	.80	Tabacs américains à chiquer plugs	
Tabacs coupés à fumer.			1-5 tins....	1.00	Battle Ax — 12 lbs caddies	.86
Old Chum —	La lb.		1/2 lb. tins....	.96	Piper Heidsieck—10 lbs caddies	1.20
En tins, 1/6s....	1.00		Khaki —		Piper Heidsieck—7 lbs. caddies	1.15
En tins, 1/2 lb....	.85		1-5 tins....	1.00	Horseshoe — 12 lbs. caddies	.99
En tins, 1 lb....	.85		1/2 lb. tins....	.96	Star, 12 lbs. Cads.	1.00
Pqts, 1/10s, btes 5 lbs....	.85		1-10 pcks, 5 lb. boxes....	.80	Climax, 12 lbs. Cads	.99
En sacs, 1/5s, btes 5 lbs.	.88		Red Star —		Spear Head, 18 lbs. Cads.	.99
Puritan Cut Plug —			1-12 pcks, 5 lb. boxes....	.83	THE EMPIRE TOBACCO COMPANY	
Pqts, 1/11s, boîtes 5 lbs..	.85		Sweet Bouquet —		Tabacs à chiquer.	
En tins, 1/2 et 1/4 lbs.	.85		1/2 lb. tins....	1.25	Bobs, 5s., Cads 21 lbs., 1-2 Cads,	
En tins, 1/5s....	.93		Maryland —		12 lbs.	38
			1-12 pcks, 5 lb. boxes....	.78	Bobs, 10s., Butts, 24 lbs, 1-2 Butts,	
			1/4 lb. tins....	.78	12 lbs.	38
			Gold Star —		Bobs Bars, 5 3-5 cuts to the lb.,	
			1-10 pcks, 5 lb. boxes....	.80	1-2 Butts, 10 lbs.	38
			M. P. [Perique Mixture].		Currency Bars, 9s., 10 cuts to the lb.,	
			1-11 & 1-5 pcks, 5 lb. boxes..	.88	12 1-2 lbs.	38
			Houde's Celebrated Mixture —		Currency Navy, 2 x 4, 5 1-2s. to lb.,	
			1-8 tins....	1.35	1-2 Butts, 11 1-2 lbs.	38
			Gold Crest Mixture —		Currency Navy, 10s., 1-2 Cads, 12 lbs.	38
			1/4 & 1/2 lb. tins....	1.35		

Stag Bars, 5s., Butts, 16 lbs.	38
Old Fox, 12s, butts 24 lbs, $\frac{1}{2}$ butts 12 lbs.	48
Pay Roll, 10 $\frac{1}{2}$ oz. bars, 5 cuts to the bar, $\frac{7}{8}$ cuts to 1b, butts 20 lbs.	56
Pay Roll, 2 x 3, 7 to 1b, 22 lbs. cads & 12 lbs $\frac{1}{2}$ cads.	56
Pay Roll, 6 $\frac{1}{2}$ oz. bars, [thin]. $\frac{7}{8}$ spaces to the lb. boxes, 5 lbs..	
Moose, 14 $\frac{1}{2}$ oz. Bars, 5 cuts to bar, $\frac{5}{8}$ cuts to lb., $\frac{1}{2}$ butts, 8 lbs.	40
Black Watch 5s., 1-2 Butts 9 lbs. each	36
Tabacs à fumer.	
Empire, 5s., 10s.	36
Rosebud Bars, 6s., Butts, 20 lbs., Boxes, 5 lbs.	45
Amber, 8s, and 3s.	60
Ivy, 11-2 x 4, 7s, 17 lbs. butts. . .	50
Ivy, 11-2 x 4, 7s, 31-2 lbs. 1-2 Butts	50
Hudson, 8s cads, 20 lbs.	53
Pacific, 8s cads, 20 lbs.	53
Starlight, 1 $\frac{1}{2}$ x 4, 7s, 8 $\frac{1}{2}$ lbs., $\frac{1}{2}$ butts	50

THE B. HOUDE CO., LTD., QUEBEC

Cut Smoking Tobaccos

Trappeur—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes	\$.32
1-12 bags, 5 lbs. boxes48
1-2 and 1 lb. pcks.30
Comfort—	
1-8 bags, 5 lbs. boxes32
1-10 bags, 5 lbs. boxes40
1-12 bags 5 lbs boxes48
Casino—	
1-6 pcks. 5 lbs. boxes24
1-2 and 1 lb. pcks.20
O. K. No. 1.—	
1-7 tins, 10 lbs. wooden boxes . .	.56
1-6 pcks. 5 lbs. boxes50
O. K. Mixture—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes32
Herse Shoe Solace—	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes43
1-2 and 1 lb. pcks.41
1 lb. pck. with pipe inside pcks. .	.43
1-2 lb. tins43
Gold Block—	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes50
1-12 and 1-6 bags, 5 lbs. boxes .	.50
Brown Shag—	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 and 1 lb. pcks.38
Signum Cut Plug—	
1-12 bags, 5 lbs. boxes43
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 lbs. pcks.38
1-7 tins 10 lbs. wooden boxes . .	.56
1-2 tins48
Carillon (for Smoking and Chewing).	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
Como—	
1 lb. pck. with pipe inside pcks. .	.38
1-9 pcks. 5 lbs. boxes36
Lion Brand—	
1-12 (paper bags), 5 lbs. boxes .	.35
Calabresse—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes32
Houde's No. 1—	
1 lb. pck. with pipe inside pcks. .	.44
1-6 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 and 1 lb. pcks.39
Micmac—	
1-10 (paper bags), 5 lbs. boxes .	.30
Houde's Fine Cut—	
1-12 and 1-6 pcks. 5 lbs. boxes .	.52
Hudson—	
1-12 pcks. 3 lbs. boxes52
1-6 pcks. 5 lbs. boxes52
Golden Leaf—	
1-12 and 1-6 pcks. 5 lbs. boxes .	.48
1 lb. tins54
1-2 lb. tins58
1-4 lb. tins65

Rainbow—	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes70
1-2 lb. tins73
1-4 lb. tins78
1-5 lb. bags, 5 lbs. boxes78
Cremo—	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes52
Natural Cut Smoking Tobaccos	
Parfum d'Italie—	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes43
Mon Ami (Pure Quesnel)—	
1-8 pcks. 3 lbs. boxes60
1-2 and 1 lb. pcks.50
Red Cross—	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 pcks.40
1-7 bags, 5 lbs. boxes55
Tiger—	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes32
Montcalm—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes30
1-4, 1-2 and 1 lb. pcks.30
Zeuave—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes31
1-2 and 1 lb. pcks.30
Encore—	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes49
1-2 and 1 lb. pcks.38
1-6 bags43
Rouge & Quesnel—	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes38
1-5-1-2 and 1 lb. pcks.35
Mon Plaisir—	
1-9 pcks. 2 and 5 lbs. boxes . .	.70
Quesnel—	
1-4-1-2 and 1 lb. pcks.40
Houde's Best one Dollar Mixture—	
1-4-1-2 and 1 lb. pcks.80
Gold Cross—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes50
1-2 and 1 lb. pck.50
Napoleon—	
1-10 pcks. 4 lbs. boxes49
1-2 and 1 lb. pcks.35
Blue Cross—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes32
1-2 and 1 lb. pcks.30
Golden Broom—	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes36
1-2 lb. pcks.31
Houde's Sixty cents.—	
1-6 pcks. 5 lbs. boxes50
Cigarette Tobaccos	
Rugby—	
1-8 (slide-boxes), 5 lbs. boxes .	.62
1-14 pcks. 5 lbs. boxes60
1-2 and 1 lb. pcks.60
Petit Bleu—	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes50
1-2 and 1 lb. foil pcks.40
L. L. V.—	
1-2 lb. foil pcks.36
1-12 pcks. 5 lbs. boxes46
Petit Poucet—	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes48
Le Petit Jaune—	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes46
Tri Color—	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes55
Swoboda—	
1-9 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes .	.64
Carlo—	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes55
Fine Cut Chewing	
Chocolate Fine Cut—	
1 lb. tins60
Plug Chewing	
Spun Roll—	
1-16 1 lb. boxes60
Natural Pressed Cut	
Original—	
1-4 lb. pcks. 5 lbs. boxes60
Sliced Plug Cut	
Transfer—	
1-7 (slide boxes), 5 lbs. boxes .	.50

Atlas—	
1-6 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes. .	.44
Alice—	
1-7 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes .	.52
Bamboo (Curved Cut).—	
1-10 tins, 3 lbs. boxes78

CIGARETTES

Pearls—	par 1000
10s with mouth pieces 500 par bte	4.00
Dufferin—	
10s 500 par boîte	4.50
Cadet—	
10s 500 par boîte	4.00

SNUFF

Landry's Light Snuff—	Kegs ou Jars
Rose No. 128
Merise28
Rose extra32
Macaba34
Scotch, (1 lb. pcks. and 5 lbs. boxes)	.46
Scotch (in 5 lbs. Jars)48
Grand'Mère 1-16 boxes55
Houde's Dark Snuff—	
Natural29
Rose No. 130
Rose & Bean30
Rose Extra32
Merise30
Macaba37
Scotch (in 1 lb. pcks. and 5 lbs. boxes)	.46
Scotch (in 5 lbs. Jars)48

JOSEPH COTE, QUEBEC.

Cigares	Le mille
Three Little Champions	12.50
for 5c.	1/5....
Côté's Fine Cheroots.	1/10.... 15.00
Quebec Queen.	1/20.... 15.00
V. H. C.	1/20.... 25.00
My Best.	1/20.... 25.00
Doctor Faust.	1/20.... 28.00
Doctor Faust	1/40.... 30.00
St-Louis [union].	1/20.... 33.00
Martin [union].	1/20.... 35.00
Havana Seconds	1/20.... 35.00
Champlain	1/20.... 35.00
V. C. [Union].	1/20.... 36.00
Martha [union].	1/20.... 55.00
El Sergeant Premium	1/40.... 55.00
J.C. Cl. Havane, Puritanos 1/20....	75.00

Tabacs Canadiens en feuilles

Balles de 25 et 50 lbs.	
Connecticut B. 25 et 50 1905	0.13 0.14
Grand Havane B 25 et 50 1905	0.13 0.14
Parfum d'Italie A.	1905 0.00 0.30
Belgique	25s. 1905 0.00 0.25
Petit Canadien	1904 0.00 0.25
Petite Plug 1-6	1905 0.10 0.12
Quesnel A. M.	1905 0.00 0.35
Rôle J. C., No 40, $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{2}$, 1 1905	0.00 0.30
Rouge A.	1905 0.18 0.20
Rouge G.	1900 0.18 0.20
Rouge Quesnel A.	1904 0.00 0.25
Spread Leaf, Rouge	1905 0.15 0.16
S. Nouveau	1905 0.00 0.15
Petit Havane	1905 0.18 0.20
S. Vieux	1904-1905 0.16 0.17

Tabac coupé canadien.

Petit Havane, 1/3 boîtes 10 lbs.48
Petit Havane, 1-12, 1-6 boîtes 10 lbs. .	.48
Quesnel, 1/9, boîtes 5 lbs.65
Quesnel, 1/4, boîtes 10 lbs.60
Quesnel, 1/2, quantité à volonté. . .	.60
Côté's choice mixture, 1/4 tin.75
Côté's choice mixture, 1/2 tin.70
Côté's choice mixture, 1 lb.65
Tabac en poudre: Rose, 32 cts.;	
Rose et Fève, 32 cts; Fève, 32 cts.;	
Rose Extra, 34 cts; Râpé, \$1.25; Macca-	
ba, 47 cts.; Scotch, 47 cts.; Merise, 32 c.	

IMPORTED TOBACCOS

WILLS'S SMOKING TOBACCO

Capstan Navy Cut.

Air tight tins.

Mild	1-2	1.33
"	1-4	1.35
"	1-8	1.42
"	1-16	1.59
Medium	1-2	1.20
"	1-4	1.22
"	1-8	1.30
"	1-16	1.40
Full	1-2	1.20
"	1-4	1.22
"	1-8	1.30
"	1-16	1.39

Decorated tins.—

Mild	1-16	1.48
Medium	1-16	1.36
"	1-8	1.30

Traveller.

Decorated hinged tins	1s.	1.12
Decorated hinged tins	1-2	1.16
Decorated hinged tins	1-4	1.18
Air tight tins	1-4	1.18
Flat foil pkts.	1-8	1.17
Flat foil pkts.	1-16	1.17

Westward Ho Mixture.

Air tight tins	1-4	1.18
Air tight tins	1-8	1.26
Paper pkts., foil	1-8	1.12

Ocean Mixture.

Round tins	1s.	1.00
Air tight tins	1s.	1.05
Air tight tins	1-4	1.10
Air tight tins	1-2	1.04

Latakia.

Air tight tins	1-2	1.59
Air tight tins	1-4	1.59

Black Cut Cavendish.

Air tight tins	1-4	1.25
Air tight tins	1-8	1.25

Gold Flake.

Air tight tins	1-4	1.35
Paper pkts., foil	1-8	1.35

Liverpool Irish Twist.

Air tight tins	3 lbs.	0.98
Tagger tins (2 lbs. coils)	10 lbs.	0.98
Air tight tins (2½ lbs. coils)	5 lbs.	0.98

Superfine Shag.

Air tight tins	1-4	1.30
Air tight tins	1-8	1.35

Old Friend Shag.

Air tight tins	1-4	1.00
----------------	-----	------

WILLS'S CIGARETTE TOBACCOS.

Three Castles.		
Air tight tins,		
Mild	1-2	1.55
"	1-4	1.60
"	1-8	1.65
Medium	1-4	1.59
"	1-8	1.55
Paper Pkts., foil		
Medium	1-8	1.50
"	1-16	1.40
Mild	1-16	1.60

Best Bird's Eye.

Air tight tins	1-4	1.30
Air tight tins	1-8	1.37
Paper pkts., foil	1-8	1.25

Bright Bird's Eye.

Air tight tins	1-4	1.10
----------------	-----	------

Bristol Bird's Eye.

Air tight tins	1-4	1.20
----------------	-----	------

PLAYER'S SMOKING TOBACCOS

Navy Cut.

Air tight tins.—

Mild	1-2	1.35
"	1-4	1.36
"	1-8	1.46
"	1-16	1.54
Medium	1-2	1.16
"	1-4	1.18
"	1-8	1.27
"	1-16	1.36
Full	1-2	1.16
"	1-4	1.18
"	1-8	1.27

Navy Mixture.

Air tight tins	1-4	1.36
Paper pkts., foil	1-8	1.36
Paper pkts., foil	1-16	1.36

PLAYER'S CIGARETTE TOBACCOS

Navy Cut.

Flat tins	1-8	1.50
Air Tight Tins	1-4	1.50

RICHMOND CAVENDISH CO'S SMOKING TOBACCOS

Pioneer.

Flat tins	1-2	1.16
Flat tins	1-4	1.20
Air tight tins	1-4	1.18
Paper pkts., foil	1-8	1.20
Paper pkts., foil	1-16	1.24

Richmond Smoking Mixture.

Round tins	1-4	1.10
------------	-----	------

Gem of the Ocean Shag.

Air tight tins	1-4	1.06
----------------	-----	------

Superfine Shag.

Air tight tins	1-4	1.13
----------------	-----	------

LAMBERT & BUTLER'S SMOKING TOBACCOS.

Log Cabin.

Air tight tins	1-4	1.18
Air tight tins	1-8	1.27
Paper pkts., foil	1-8	1.15

Sundried Honeydew.

Air tight tins	1-4	1.40
----------------	-----	------

Viking.

Air tight tins		
Medium	1-4	1.20
"	1-8	1.25

Varsity Mixture.

Decorated hinged tins	1-4	1.85
-----------------------	-----	------

Frontier Mixture.

Air tight round tins	1-4	1.60
----------------------	-----	------

Prince of Wales Mixture.

Air tight round tins	1-4	1.50
----------------------	-----	------

Garrick Mixture.

Air tight tins	1-2	2.25
Air tight tins	1-4	2.25
Air tight tins	1-8	2.25

LAMBERT & BUTLER'S CIGARETTE TOBACCOS.

May Blossom.

Air tight tins	1-4	1.50
Air tight tins	1-8	1.60

McDONALD'S TOBACCOS

Cut Golden Bar.

Air tight tins,—		
Mild	1-4	1.45
"	1-8	1.50
Medium	1-4	1.45
"	1-8	1.50
Full	1-8	1.50

F. & J. SMITH'S SMOKING TOBACCOS.

Glasgow Mixture.

Air tight round tins	1s.	1.28
Air tight round tins	1-2	1.31
Air tight round tins	1-4	1.31
Air tight round tins	1-8	1.36

Sun Cured Mixture.

Air tight round tins	1s.	1.35
Air tight round tins	1-2	1.36

Air tight round tins	1-4	1.36
Air tight round tins	1-8	1.42

AMERICAN SMOKING TOBACCOS.

Van Bibber Cut Plug.

1-10 lb. tins, 2-12 lb. cartoons	1.25
----------------------------------	------

Just Suits Cut Plug.

1-10 pkts. 5 lbs. cartoons	1.10
----------------------------	------

Sensation Cut Plug.

1-10 pkts. 5 lbs. cartoons	1.10
----------------------------	------

Havelock (Australasian) Cut Plug.

(Dark or Aromatic).

1-10 pkts. 5 lbs. cartoons	1.25
----------------------------	------

CIGARETTES

Social.	Per box of	Per M.
In slide boxes of twenty	500	3.33 6.65
Gold Crest.		
In slide boxes of twenty	500	3.33 6.65
Vanity Fair.		
In slide boxes of ten	500	3.65 7.30
Vice Roy (Little Cigars).		
In slide boxes of ten	500	4.25 8.50
Egyptian Deities No. 1.		
In slide boxes of ten	500	13.50 27.00
Egyptian Deities No. 3.		
In slide boxes of ten	500	10.00 20.00

WILLS'S CIGARETTES

Three Castles.

	Per M.
Air tight tins of fifty	15.00
In fancy flat tins of ten	16.00
In cartons of ten	15.00

Three Castles (Gold-tipped).

In flat tins of fifty	19.00
In flat tins of ten	20.00
In flat tins of twenty	19.50

Gold Flake.

In air tight tins of fifty	12.50
In packets of ten	12.50
In slide boxes of ten	12.50

Capstan (Mild).

In air tight tins of fifty	12.00
In cartons (with mouthpieces)	
of ten	12.50
In cartons of ten	12.00

Capstan (Medium).

In air tight tins of fifty	12.00
In cartons of ten	12.00
In cartons of ten (with mouthpieces)	12.50

Wild Woodbine.

In packets of ten	12.50
-------------------	-------

LAMBERT & BUTLER'S CIGARETTES

Garrick Mixture.

	Per M.
In air tight tins of fifty	19.00

PLAYER'S CIGARETTES

Navy Cut (Mild).

	Per M.
In cartons of ten	13.00
In air tight tins of fifty	13.00
In flat tins of hundred	13.50
In cartons of seven	14.29
In flat tins of fifty	13.50

Navy Cut (Medium).

In air tight tins of fifty	13.00
In flats tins of ten	14.00
In convex packages of ten	14.00
In cartons of ten	13.00
In flat tins of hundred	13.50

Drumhead.

In cartons of ten	10.50
-------------------	-------

AMERICAN TOBACCO CO'S CIGARETTES

Turkish Trophies.

Put up in plain and cork tips.

	Per M.
In boxes of ten	22.50

SUGGESTION POUR 1908





DE LA MAISON

JOS. COTÉ

188 Rue St-Paul, Quebec.

PHONE 1272.

Pour augmenter vos affaires et vos profits, il vous suffira d'acheter . .

Pipes, Tabacs, Cigares,  
  Biscuits et Confiseries

à la plus grande maison d'importation d'articles de fumeurs et de tabacs en gros, de tout le district de Québec. :: :: :: :: :: :: :: ::

Succursale, 179 rue St-Joseph

TELEPHONE 2097.



Cigarettes
"SWEET CAPORAL"

La forme la plus pure sous laquelle le tabac peut être fumée.

"LANCET"

MONTREAL

VOL. VII



AVRIL 1908

No 4

LIQUEURS ET TABACS

LIQUORS & TOBACCOS

HOGEN MOGEN

ET

ROYAL SPORT

Rois dans la
Ligne des Cigares



Vous avez cherché un article leader pour votre département de tabac. Les marques ci-dessus sont toutes deux les meilleures de leur classe. Il nous a fallu huit ans pour produire une telle perfection dans la qualité des cigares, mais nous avons été récompensés par des ventes énormes. Ces cigares sont profitables à tenir. Ecrivez-nous aujourd'hui et nous vous en expédierons un mille à titre d'essai.

Sherbrooke Cigar Co. = = Sherbrooke, Que.

MAISON
FONDÉE en 1827

SCOTCH WHISKY DE ROBERTSON

LA MARQUE
La plus ANCIENNE



SEULS AGENTS POUR LE CANADA:

JOHN ROBERTSON & SON, Ltd., - Distillateurs à Dundee, Ecosse

BUREAUX AU CANADA:

MONTREAL, 41 rue des Communes
(Bureau Principal)
WINNIPEG, 315 Avenue William
VANCOUVER, coin des rues Richard et Hastings

SEULES AGENCES:

MOET ET CHANDON, Champagnes
J. H. DENIS MOUNIÉ, Cognac
D. GONI FEUERHEERD & Co., Sherries
D. M. FEUERHEERD & Co., Vins de Port

Gérant Montréal: GEO. W. DOW

Secrétaire: JAMES SOUTAR

LIQUEURS

LIQUEURS ET TABACS—Revue Mensuelle publiée par la Compagnie de Publications Commerciales (The Trades, Publishing Co'y), 25 rue Saint-Gabriel, Montréal, Téléphone Main 2547, Boîte de Poste 917. Abonnement : dans tout le Canada et aux Etats-Unis \$1.00, strictement payable d'avance France et Union Postale, 7.50 francs. L'abonnement est considéré comme renouvelé, à moins d'avis contraire donné au moins 15 jours avant l'expiration. Il ne cessera que sur un avis par écrit, adressé au bureau même du journal. Il n'est pas donné suite à un ordre de discontinuer tant que les arrérages et l'année en cours ne sont pas payés.

Adresser toute communication simplement comme suit : **LIQUEURS ET TABACS, MONTREAL, Canada.**

Organe officiel de l'Association des Commerçants Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Montréal.
Official organ of the Licensed Victuallers' Association of the City of Montreal.

VOL. VII

MONTREAL, AVRIL 1908

No 4

ASSEMBLEE GENERALE MENSUELLE

DE

L'Association des
COMMERÇANTS LICENCIÉS

de Vins et de Liqueurs

De la Cité de Montréal,

MERCREDI
1er AVRIL 1908
A 3 hrs p.m. très précises

— AU —

Monument National

GENERAL MONTHLY MEETING

— OF THE —

LICENSED VICTUALLERS'
ASSOCIATION

OF MONTREAL,

WEDNESDAY
1st of April, 1908,
At 3 p. m. sharp.

— IN THE —

Monument National

Association des Com-
merçants Licenciés
de Vins et de Li-
queurs de la Cité
de Montréal : : :

Incorporée en Juin 1884.

JAMES MCCARREY
Président.

L. A. LAPOINTE.
Secrétaire.

DIRECTEURS :

J. A. A. AYOTTE,
EUG. MASSE,
J. A. TANGUAY,
ARTHUR BONNEAU,
ERNEST TRUDEAU,
ARTHUR HINTON,

ANDREW J. DAWES
LAWRENCE A. WILSON
E. L. ETHIER, A. BLONDIN
VICTOR LEMAY

Prés. Hon.



NAZ. GAUTHIER
Vice-Prés.

VICTOR BOUGIE
Trésorier.

AVISEURS :

MM. H. A. ETERS,
" M. MARTIN, M. P.
" C. ROBILLARD,
" THOS. KINSELLA,
" H. LAPORTE,
" J. M. WILSON,
" J. M. FORTIER,

Licensed Victuallers'
Association of
Montreal: : : :

Incorporated June, 1884.

Avisers Légaux: MM. ARCHER, PERRON & TASCHEREAU
Notaire: EDOUARD BIRON. Auditeurs: F. A. CHAGNON et DAN. DAIGNEAULT.

TELEPHONES: { Bell Main 4187,
Des Marchands 621

Bureau: 66 Rue St-Jacques.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE MENSUELLE

Montréal, 30 Mars 1908.

Monsieur,—L'Assemblée Générale Mensuelle des Membres de l'Association aura lieu Mercredi, le 1er Avril 1908 à 3 heures p.m. très précises, au Monument National, No. 218 rue St-Laurent, Chambre No. 11.

Vous êtes respectueusement prié d'y assister.

Par ordre,

LE SECRETAIRE.

AUX MEMBRES

Messieurs,—J'ai l'honneur de vous informer que, les membres affiliés et les maisons d'affaires suivantes sont en règle avec l'Association pour l'année 1908, à savoir :

Distillateur — Distiller

M. H. Corby Distillery Co. Ltd. Belleville, Ont.

Brasseurs — Brewers

MM. The Imperial Breweries, Ltd.
" The Canadian Breweries, Ltd.
" Dawes & Co.
" Wm. Dow & Co.
" J. H. & R. Molson, Bros.

Vins et Liqueurs—Wines and Liquors

MM. Lawrence A. Wilson Co. Limited.
" F. X. St. Charles & Cie.
" Meagher Bros. & Co.
" D. Masson & Cie.
" J. M. Douglas & Co, (a'ts, John Dewar & Sons, Ltd.)
" Boivin, Wilson & Cie.
" Hudon, Hébert & Cie, Ltée.
" L. Chaput, Fils & Cie.
" Wm. Farrell, Ltd.
" Gillespies & Co., (Agt., E. W. Parker.)

Divers — Miscellaneous

MM. Edouard Biron, Notaire Public.
" Otto Zepf. Mch. de Bouchons.
" A. P. Pigeon, Imprimeur.
" Thos. Burdett, Pompes à Bière, etc.
" Jules Bourbonnière, Secrétaire du Cinématographe—Canada Incorporée.
" Gilbert Tibert, Hotel de Tempérance,
" Chs. C. DeLorimier, fleuriste.
" Alfred Richard, Maître Boucher.

GENERAL MONTHLY MEETING

Montreal, March 30, 1908.

Sir,—The General Monthly Meeting of the Association will be held on Wednesday, the 1st of April, 1908 at 3 p.m. sharp, in the "Monument National," No. 218 St. Lawrence Street, Room No. 11

You are respectfully requested to attend,

By order,

THE SECRETARY.

TO MEMBERS

Sirs, -- I have the honor to inform you that the following Business Firms and affiliated members are in good standing with the Association for the year 1908, viz :

Extraits de Bœuf, etc.—Beef Extracts, etc.

MM. Bovril Limited—Fluid Beef.

Comptables—Accountants

M. Alex. Desmarteau.

Fabricants de Cigares—Cigar Manufacturers

MM. Médéric Martin.
" W. R. Webster & Co. (Sherbrooke).
" L. O. Grothé & Cie.
" S. Davis & Sons.
" P. Chaput, (La Champagne).
" Poirier & Frère.
" H. Simon & Sons.
" The Tuckett Cigar Co.
" V. Forest.

Agents de Brasseries—Brewery Agents.

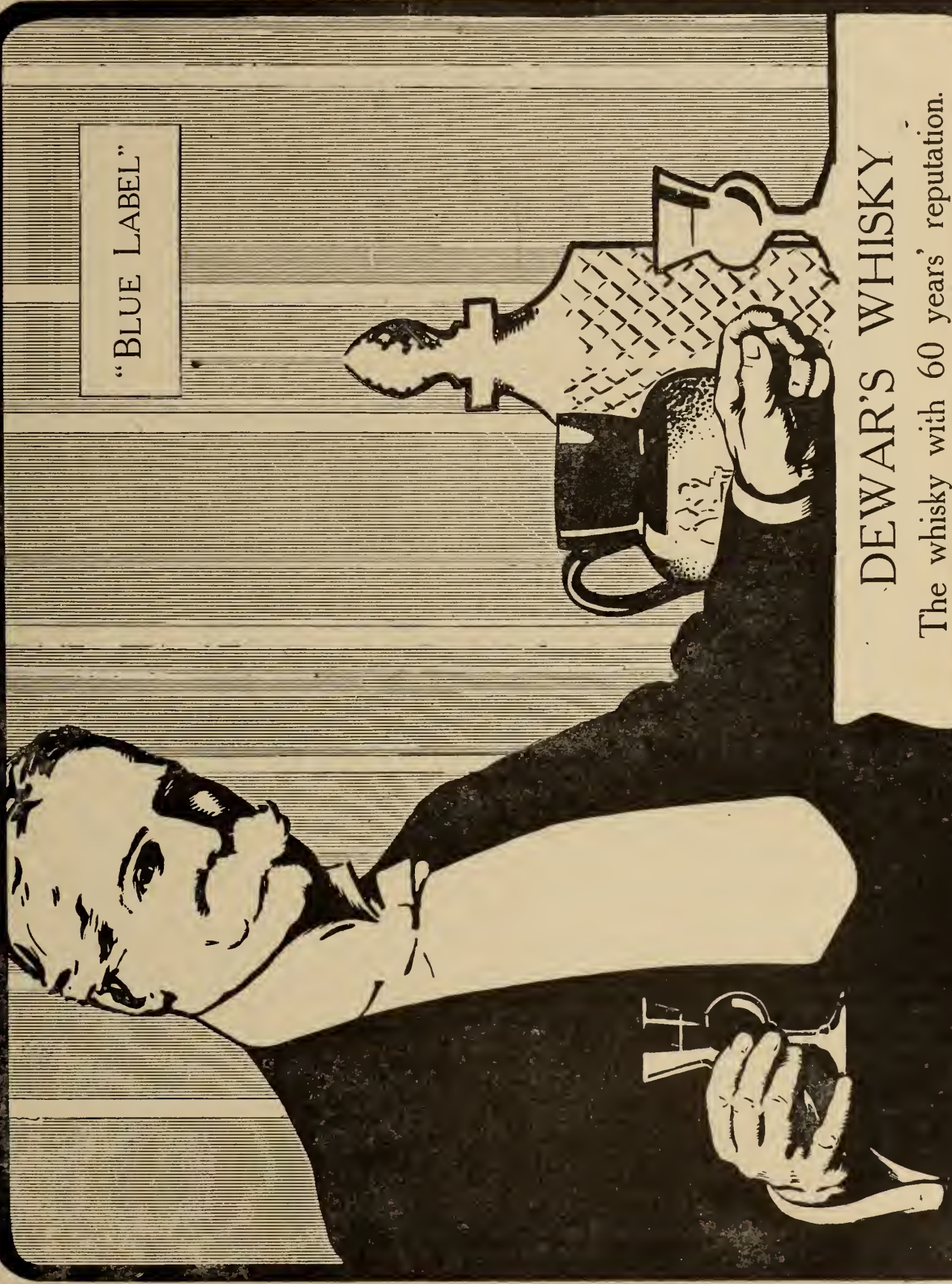
M. Geo. Sorgius.

Mfrs d'Eaux Gazeuses — Aerated Water Mfrs.

MM. C. Robillard & Cie.
" J. Christin & Cie.
" J. E. Turgeon (Chs. Gurd & Co.)

Marchands — Merchants

MM. Siméon Beaudin, Valleyfield.
" H. H. Guay, Victoriaville.
" P. Simard, St-Jérôme.



"BLUE LABEL"

DEWAR'S WHISKY

The whisky with 60 years' reputation.

AVIS

Chaque mois vous serez avisés des maisons d'affaires additionnelles qui se seront mises en règle avec l'Association.

Les Membres Licenciés (Hôteliers et Restaurateurs) sont priés d'exiger de leurs fournisseurs les certificats d'affiliation, émis par l'Association, afin qu'ils se qualifient s'ils ne l'ont pas fait déjà.

A moins de circonstances absolues, les Membres Licenciés, dans tous les cas, ne devraient acheter que de ceux du Commerce qui sont membres en règle avec l'Association.

LE PAIEMENT DES CONTRIBUTIONS EST EXIGÉ

J'ai reçu instruction du Bureau de Direction d'exiger le paiement des contributions de 1907 et des arrérages dûs à l'Association. En conséquence, ceux qui n'ont pas encore payé sont priés d'en faire parvenir le montant au Secrétaire aussitôt que possible.

J'ai l'honneur d'être, Messieurs,
Votre obéissant serviteur,
L. A. LAPOINTE,
Secrétaire.

NOTICE

Each month you will be notified of the additional Business Houses which will be in good standing with the Association.

The Licensed Members (Hotel and Restaurant keepers) are requested to ask from their furnishers, certificates of affiliation, issued by the Association, so that they may qualify themselves if they have not done so already.

Unless circumstances absolutely prevent it, License Holders, in all cases, should only purchase from those in the Trade who are Members in good standing with the Association.

FEES ARE NOW DUE

I have received instruction from the Board of directors to collect the fees of 1907 and arrears due to the Association. Consequently those who have not yet paid are requested to send in the amount to the Secretary, as soon as possible.

I have the honor to be, Sir,
Yours truly,
L. A. LAPOINTE,
Secretary.

ASSEMBLEE GENERALE MENSUELLE
DE L'ASSOCIATION DES COMMER-
CANTS LICENCIES EN VINS ET LI-
QUEURS DE LA CITE DE MONT-
REAL.

A l'assemblée générale mensuelle des membres de l'Association, tenue le 4 mars, au Monument National, sous la présidence de M. Jas. McCarrey.

Etaient présents: MM. Naz. Gauthier, Victor Bougie, J. A. A. Ayotte, Eugène Masse, Arthur Bonneau, Arthur Hinton, Ernest Trudeau, Louis Lafetière, André Rousseau, Camille Thouin, Paul Lalonde, Jos. Bariteau, Amédée Parenth, Edm. Latour, Louis St-Germain, Jos. Roch, Jos. Lamarche, Albani Prémont, David Richard, Jos. Gingras, W. Courville, Noé Cloutier, E. Ménard, P. Thibault, Jos. A. Brunette, J. A. St-Pierre, Z. St-Jean, Wilbrod Cadieux, Francis Hamel, Arthur Decary, Théo. Routhier, Nap. Tremblay, le Secrétaire et plusieurs autres.

Les minutes de la dernière assemblée sont lues et approuvées.

Le Trésorier soumet son rapport mensuel qui est adopté.

Le Secrétaire soumet la liste des nouveaux membres admis depuis la dernière assemblée.

Le Secrétaire attire l'attention des membres sur les nombreux projets d'amendements à la loi des licences soumis par différentes Associations à la présente Session.

Après discussion: Il est résolu unanimement d'autoriser le bureau de direction à prendre tous les moyens nécessaires pour combattre tout projet d'amendements et de législation quelconque en rapport à la loi des licences qui serait contraire aux intérêts de l'Association; puis l'assemblée s'ajourne.

ASSEMBLEE DU BUREAU DE DIREC-
TION DE L'ASSOCIATION DES COM-
MERCANTS LICENCIES DE VINS
ET LIQUEURS DE LA CITE DE
MONTREAL.

A l'assemblée du Bureau de Direction, tenue le 10 mars, sous la présidence de M. Jas. McCarrey,

Etaient présents: MM. Naz. Gauthier, Victor Bougie, J. A. A. Ayotte, Arthur Bonneau, J. A. Tanguay, Arthur Hinton, Ernest Trudeau et le Secrétaire.

Les minutes de la dernière assemblée sont lues et approuvées.

Les correspondances suivantes sont soumises et lues:

De MM. Jos. Dupré, St-Ours de Richelieu, Re Copie de la loi des licences;

De M. Guil. Nolin, Lacolle, Re Contribution;

De M. Pierre Savarie, Iberville, Re Contribution;

De MM. H. Simons & Sons, Montréal, Re Contribution;

De M. R. Chevalier, Montréal et M. L. A. Wilson, Montréal, Re Enquête contre la fermeture de bonne heure;

De The Tuckett Cigar Co., Hamilton, Ontario, Re Contribution.

Soumise et lue une lettre de démission de MM. H. Simons & Sons. Déposée sur la table, attendu que ces messieurs ont payé leur contribution depuis.

Résolu de rayer de la liste des membres les noms suivants: MM. J. H. Frenette et T. A. Lynch, ayant cessé d'être en affaires.

Résolu de remplacer le nom de M. J. E. Truesdell par celui de M. J. E. Turgeon (Chas. Gurd & Co.)

La question des différents projets d'amendements à la loi des licences et des requêtes que l'on fait actuellement signer

dans certains quartiers demandant la fermeture des bars à certaines heures est prise en considération.

Soumis à ce sujet un projet de Contre-Requête afin de contrecarrer le but proposé.

Après discussion, il est définitivement résolu d'autoriser M. V. Bougie, avec pouvoir de s'adjoindre d'autres membres, à faire toutes les démarches et dépenses nécessaires pour faire circuler cette Contre-Requête et obtenir le plus grand nombre de signatures possible.

Plusieurs comptes sont soumis et adoptés et la séance est ajournée.

ASSEMBLEES DU BUREAU DE
DIRECTION

A l'assemblée du Bureau de Direction, tenue le 24 mars, sous la présidence de M. Jas. McCarrey,

Etaient présents: MM. J. A. A. Ayotte, Arthur Bonneau, Ernest Trudeau, Arthur Hinton, Eug. Masse et le Secrétaire.

Les minutes de la dernière assemblée sont lues et approuvées.

Soumises et lues les correspondances suivantes: De M. P. A. Trudeau, Magog, Re Enquête; de M. Jos. Tassé, Victoria, B.-C. Re Copie de la loi des licences; de M. L. A. Goodridge, Sec. Licensed Victuallers Ass. de la Province d'Alberta, Re Enseignement; de M. A. Gariépy, Sec. Union des Cigariers, Ré Déléation.

Proposé par M. J. A. A. Ayotte, secondé par M. Ernest Trudeau, que les personnes suivantes soient admises membres de l'Association.

MM. D. Gardner, hôtelier, 109 Windsor; P. DesCastillon & Noël, hôteliers, 209 McGill; J. L. Diotte, hôtelier, 68 Berri; E. Demers, hôtelier, Coin Bélanger et St-

JOHN HOPE & CO., MONTREAL.

Seuls Agents au Canada de :

MM. John de Kuyper & Son.....	ROTTERDAM.....	<i>Gin de Hollande</i>
“ Martell & Co.....	COGNAC.....	<i>Cognacs.</i>
“ Jules Robin & Co.....	“	<i>Cognacs.</i>
“ Cockburn, Smithes & Co.....	OPORTO.....	<i>Vins de Port.</i>
M. M. Misa.....	XERES DE LA FRONTERA...	<i>Sherries.</i>
“ S. Darthez.....	REUS (TARRAGONE).....	<i>Ports Tarragone.</i>
MM. Barton & Guestier.....	BORDEAUX.....	<i>Clarets, Sauternes et Huile d'Olive.</i>
“ Rodel & Fils Freres	“	<i>Sardines, Pois et Conserves.</i>
“ Deinhard & Co.....	COBLENZ.....	<i>Hocks et Moselles.</i>
“ C. Marey & Liger-Belair.....	NUITS.....	<i>Bourgognes.</i>
“ E. & J. Burke, Limited.....	DUBLIN & LIVERPOOL.....	<i>Guinness's Stout, Bass's Ale, Whiskies Irlandais et Rhum de la Jamaïque.</i>
“ C. G. Hibbert & Co.....	LONDRES.....	<i>Bass's Ale.</i>
“ Bulloch, Lade & Co., Limited.	GLASGOW.....	<i>Whiskies Ecossais.</i>
“ Cantrell & Cochrane, Limited.....	BELFAST ET DUBLIN.....	<i>Ginger Ale, Club Soda, etc.</i>
“ Field, Son & Co.....	LONDRES.....	<i>Sloe Gin, Orange Bitters, Rhum de la Jamaïque.</i>
Booth & Co's. (LONDRES).....		<i>Old Tom et Dry Gin.</i>

André; Cérat & Trudelle, hôteliers, Chemin du Sault-Youville; Thomas Dufour, hôtelier, 2444 Labelle; Ovide Ouimet, hôtelier, 2243 St-Hubert; The Imperial Breweries, Ltd., brasseurs, 617 St-Paul; A. H. Délorne, hôtelier, 1738 St-Jacques; Adolphe Lapierre, hôtelier, 219e Rachel. Adopté.

Résolu de rayer de la liste des membres les noms suivants.

Ayant cessé de faire des affaires: J. P. Marenda et Alphonse Archambault.

Résolu de remplacer sur la liste des membres, le nom de L. P. Godin, par celui de Godin & Hamelin.

Une délégation de l'Union des Cigariers composée de son Secrétaire, M. A. Gariépy et M. John McGrath est entendue. Ces messieurs demandent s'il n'y aurait pas moyen de s'entendre afin de s'aider mutuellement. M. le président ne voit pas de raisons pourquoi l'on n'étudierait point cette question et offre à ces messieurs de venir la discuter à notre prochaine assemblée mensuelle.

M. V. Bougie est chargé de prendre les moyens nécessaires afin de faire la rentrée des Contre-Requêtes qui ont été signées depuis quelque temps.

Plusieurs comptes sont adoptés et l'assemblée s'ajourne.

LA LOI DES LICENCES

Une délégation à Québec

Comme nous l'avons dit dans notre précédent numéro, de nombreuses pétitions ont été adressées au gouvernement, pétitions demandant la réduction du nombre des licences pour la vente des vins et spiritueux.

Le nombre des licences dans certaines villes et cités a été réduit à différentes reprises. Une entente s'est faite à ce sujet entre le gouvernement, l'Association et la Fédération des Commerçants en vins et liqueurs et les représentants de la Dominion Alliance. Tous les amendements récemment apportés à la loi des licences ont été discutés et acceptés par ces divers intéressés avant d'être soumis au vote des membres de la Législature. Il avait été explicitement convenu que la loi actuelle était une loi définitive autant qu'une loi peut avoir un caractère permanent.

Comme tout autre commerce, le commerce des vins et liqueurs a besoin de sécurité et ceux qui l'exercent doivent pouvoir compter sur le lendemain. Quand un commerçant obtient sa licence à grands frais, c'est-à-dire en payant une lourde taxe, n'est-il pas en droit de demander qu'on ne vienne pas le troubler dans ses affaires en laissant sans cesse une épée de Damoclès suspendue au-dessus de sa tête.

Quand un commerçant met dans les affaires tout ce qu'il possède et tout son avenir; qu'il établit son commerce sous l'égide de la loi et en vertu de la loi dont il observe toutes les prescriptions, il peut et doit compter sur la protection de cette loi.

Telle est la situation des commerçants licenciés en vins et liqueurs. Ils tiennent leurs licences de la loi et la loi leur doit protection pour l'exercice régulier de leur commerce, tant qu'ils observent les lois qui régissent leur commerce, tant qu'ils ne déméritent pas aux yeux de la loi.

Les causes de démerite sont inscrites dans la loi et la loi a chargé des commissaires—des juges à proprement parler—de se prononcer sans appel sur les motifs qui peuvent s'opposer au renouvellement de la licence de ceux qui enfreignent la loi.

Mais un commerçant ne peut perdre sa licence sans cause, voilà ce qui ressort clairement de l'esprit et de la lettre de la loi.

Les commerçants en gros et les représentants des diverses industries intéressées au commerce des vins et liqueurs ont eu une assemblée et se proposent d'envoyer une délégation à Québec auprès du gouvernement pour plaider en faveur du maintien de la loi des licences telle qu'elle existe actuellement.

Cette loi n'a pas été l'oeuvre d'un jour; elle a été souvent amendée puis finalement refondue après avoir été mûrement étudiée et approfondie. Nous voudrions savoir en quoi et pourquoi elle a cessé d'être la loi qui semblait devoir harmoniser tous les intérêts divers, opposés même, de ceux qui ont pris part à la refonte de la loi des licences.

Le gouvernement et les municipalités tirent directement et indirectement des revenus considérables du commerce des vins et liqueurs et des industries que ce commerce fait vivre. Il y a dans ce commerce et ces industries d'énormes capitaux engagés, une cinquantaine de millions peut-être. Ce sont toutes choses qu'un gouvernement soucieux de ses revenus et des intérêts du commerce, doit prendre en considération avant de prendre des mesures hâtives, intempestives, qui n'atteindraient pas le but que se proposent les amis de la tempérance.

Ce qu'il faut frapper et frapper rudement, c'est la vente illicite des spiritueux, la vente illégale qui s'exerce un peu partout sans aucun contrôle. C'est à elle qu'il faut s'attaquer pour attaquer le mal dans sa racine.

Personnel

—M. Hector Falcon, conseiller du commerce Extérieur, propriétaire de la marque de vin tonique "St. Léon" est actuellement à Montréal, dans l'intérêt de sa marque.

ASSEMBLEE DES COMMERÇANTS EN VINS ET LIQUEURS

Une assemblée des Commerçants en Vins et Liqueurs et des industriels affiliés, a eu lieu le jeudi, 19 mars 1908, au No 76 rue St-Gabriel, Montréal, dans le but d'organiser une Association Protectrice des Commerçants et Manufacturiers.

Les personnes suivantes étaient présentes:

MM. Norman Dawes, de MM. Dawes & Co.; M. E. Davis, de S. Davis & Sons; Z. Davis, de Z. Davis & Co.; Geo. Hooper et Duncan Robertson, de Wm. Dow & Co.; H. Molson et F. W. Molson, de Jno. H. R. Molson & Bro.; T. Gillespie, de Gillespies & Co, représentant aussi E. W. Parker; A. Chaput, de L. Chaput Fils & Cie; J. M. Wilson, de Boivin, Wilson & Cie.; A. Hébert, de Hudon, Hébert & Cie, Ltée; L. Reinhardt, des Imperial Breweries Ltd.; A. Orsali, de Hudon & Orsalo; R. Goulet et T. Goulet, de Goulet Bros.; J. E. Hutchison, de Hill Thomson & Co.; C. H. Blackader, de John Hope & Co.; S. Ewing, de S. H. Ewing & Sons; L. Masson, de D. Masson & Cie; J. R. Douglas, de J. M. Douglas & Co.; J. M. Fortier, de J. M. Fortier Ltd.; Otto Zept, de The Freyseng Cork Co. Ltd.; G. W. Dow, de John Robertson & Son, Ltd; T. Carling, de Rowan Bros, Ltd; L. P. Pelletier; J. B. Drapeau, de A. E. Mallette & Cie.; H. Fortier, de Gratton & Co.; W. C. Wonham, de W. R. Wonham & Sons; S. B. Townsend, de S. B. Townsend & Co.; J. K. Oswald, de Law, Young & Co.; Lawrence A. Wilson, de Lawrence A. Wilson Co. Ltd.; H. A. Ekers, J. D. Hudson, E. A. Scott, des Canadian Breweries Ltd; F. X. St-Charles, de F. X. St-Charles & Cie, Ltée.

Il fut proposé par Mr. L. A. Wilson, secondé par M. J. D. Hudon, que M. Herbert Molson soit nommé président de l'assemblée. Ceci fut adopté à l'unanimité; puis M. F. W. Molson proposa, secondé par M. J. M. Wilson, la résolution suivante:

"Attendu que l'attention de cette assemblée a été appelée sur les représentations faites au gouvernement de la province de Québec qui'il serait de l'intérêt public que le nombre des licences pour la vente des liqueurs spiritueuses fût réduit dans la province de Québec;

"Attendu que cette question intéresse les propriétaires d'immeubles et les autres personnes engagées dans les divers commerces, tels que: manufacturiers de verres, fabricants de caisses, imprimeurs, manufacturiers de bouchons, manufacturiers de cigares et de tabacs, brasseurs, malteurs, manufacturiers d'eaux gazeuses, distillateurs, ainsi que les marchands en gros de vins et des spiritueux et les commerçants similaires;

"Attendu que la loi actuelle sur les

Téléphone Main 844

OTTO ZEPF, Gérant-Directeur

FREYSENG CORK CO., LIMITED

Manufacturiers et Importateurs de

BOUCHONS

COUPÉS À LA MACHINE

COUPÉS À LA MAIN

Aussi de Fournitures pour Embouteilleurs,
 Machines à Boucher, à Capsuler, Machines Crown,
 Capsules à Bouteilles, Paniers à Bouteilles, Cire à
 Cacheter, Etain en feuilles, Unies et de Couleur.
 Ceintures de Sauvetage, Paillons.

655-661 RUE ST-PAUL,

MONTREAL



BISQUIT

"Old Liqueur"

(20 ANS D'AGE)

— ET —

"Une Etoile"

BRANDY DE PUR RAISIN

Méfiez-vous des Substitutions.

Exportés par

Bisquit, Dubouché & Co.,

JARNAC — COGNAC

ETABLIS EN 1819.

SEULS AGENTS POUR LE CANADA.

WALTER R. WONHAM & SONS,

MONTREAL.



licences a été adoptée par la Législature après mûre délibération et consultation avec les représentants de la Dominion Alliance et d'autres organisations de tempérance;

"Attendu que cette législation affecte le placement d'une somme qui n'est pas moindre de \$50,000,000 dans les diverses industries mentionnées ci-dessus, qui toutes contribuent au revenu de la Province et qui dépendent en grande partie de la bonne administration de la Loi des Licences;

"Attendu que l'octroi des licences et l'administration de la loi ont été et sont encore entre les mains de commissaires compétents et dignes et que ces deux moyens ont opéré efficacement et ont régulé la vente des liqueurs spiritueuses.

"Dans l'opinion de cette assemblée, la cause des plaintes n'est pas dans la vente des liqueurs par les personnes dûment et légalement licenciées, mais se trouve dans le fait que dans toute la province il se fait une grande vente de liquors par des personnes non autorisées et non licenciées, ce qui est contraire à la loi; mais il y a plus, ces liqueurs ne sont pas assujetties à l'inspection et au contrôle, ce qui est absolument contraire à ce qu'exige la santé publique.

"Cette assemblée est en outre d'opinion que, si la vente illégale des liqueurs pouvait être complètement supprimée, il n'y aurait plus de raison pour ces plaintes; en outre, cette assemblée entrant dans les vues du gouvernement, lui recommande de faire observer de la manière la plus stricte la loi actuelle, ce qui fera disparaître les abus qui existent à présent.

"Résolu que les membres des diverses industries intéressées représentées à cette assemblée aillent en délégation devant le gouvernement de la province de Québec, pour lui exposer combien il est important de ne faire aucun changement à présent à la loi des Licences et pour faire sentir au gouvernement le côté sérieux d'une législation hâtive, affectant des intérêts si variés et d'une importance financière si grande."

Cette résolution fut approuvée à l'unanimité.

Après une discussion, à laquelle MM. H. A. Ekers, S. B. Townsend, A. Hébert, E. A. Scott et M. E. Davis prirent part, il fut résolu, sur motion de M. L. A. Wilson, secondé par M. M. E. Davis:

"Que cette assemblée nomme les messieurs suivants: H. Molson, M. E. Davis, E. A. Scott, Albert Hébert, W. C. Wingham, A. Chaput, A. Orsali, J. M. Wilson, L. A. Wilson, S. B. Townsend, O. Zepf, C. Robillard, représentant les différentes branches de commerce affectées par la Loi des Licences, pour former un comité chargé d'organiser une Association Protectrice des Commerçants

et Manufacturiers et aussi d'avoir une entrevue avec les membres de leurs industries respectives, pour préparer une entrevue avec le gouvernement, de Québec, à telle date qui pourra être fixée plus tard.

Cette proposition a été adoptée à l'unanimité.

M. L. A. Wilson, secondé par M. J. M. Fortier, proposa que des remerciements soient votés au président, M. H. Molson.

Adopté à l'unanimité.

L'assemblée s'ajourna ensuite.

C'est le fer qui enrichit notre sang

C'est une vérité aujourd'hui connue de tous, que la richesse du sang, qui est en même temps celle de notre santé générale, est en raison du fer qu'il renferme. Le sang d'un individu bien portant contient environ trois grammes de fer. Si cette proportion diminue, il faut de toute nécessité rendre au sang, ce qui lui manque. Sinon c'est l'anémie, la chlorose, la perte d'appétit et enfin tout le cortège d'affections qui mènent rapidement au dépérissement, à la mort.

Si l'une des affections que nous venons de citer, l'anémie par exemple, a fait perdre au sang une certaine quantité de fer utile, il faut pour la remplacer prendre une préparation à base de fer; mais malheureusement, la plupart des préparations ferrugineuses sont difficilement digérées par les estomacs délicats. Il n'en est pas ainsi cependant pour le vin St-Michel qui contient du fer naturel mélangé par la nature elle-même à un vin riche, généreux et agréable au goût. Sous cette forme le fer se trouve assimilable, ne noircit pas les dents et est supporté par les estomacs les plus faibles, sans jamais causer de constipation. Le vin St-Michel est donc le tonique ferrugineux par excellence, aussi tous les médecins les plus éminents de l'univers le recommandent invariablement dans tous les cas où il s'agit d'appauvrissement du sang ou quand il faut remonter une santé délabrée. Plus de 25,000 certificats attestent les guérisons merveilleuses produites par ce tonique hors ligne.

La boisson hygiénique par excellence

Le Genièvre Canadien "Melchers", marque "CROIX ROUGE", est reconnu par tous les médecins comme étant la plus hygiénique des boissons.

Ayant vieilli pendant des années dans des entrepôts contrôlés par le Gouvernement avant d'être mis en vente, le Genièvre Canadien "Croix Rouge" a acquis une finesse de goût et une délicatesse d'arôme que seul l'âge peut donner. Il ne brûle pas le palais comme la plupart des Gins importés de Hollande; au contraire, il est doux et agréable à prendre. C'est absolument le seul gin dont l'âge et la qualité soient garantis par un timbre officiel du Gouvernement apposé sur chaque flacon.

Méfiez-vous des contrefaçons et des substitutions. Insistez pour avoir le meilleur et le plus vieux des Gins, c'est-à-dire, le "Melchers Canadien", marque "Croix Rouge."—Boivin, Wilson et Cie, 520 rue St-Paul, seuls concessionnaires.

Personnel

—M. Albert Robin, chef de la maison Albert Robin et Cie, de Cognac, est actuellement en voyage d'affaires au Canada.

LA LUTTE HYPOCRITE

A plusieurs reprises, "Liqueurs et Tabacs" a déclaré, en en donnant la preuve, que tous les moyens étaient bons aux ennemis du commerce des vins et liqueurs pour témoigner de leur malveillance envers les hôteliers et les persécuter.

Le Conseil de Collingwood a passé un règlement en vertu duquel les licences d'hôtel sont portées à la somme de \$2,500. Ce règlement a été combattu en Cour. Comme l'a fait observer l'avocat, dans son plaidoyer pour faire annuler le dit règlement, "l'effet du règlement n'est pas de réglemener le commerce des boissons, mais de le prohiber".

Le jugement n'a pas été rendu au moment où nous allons sous presse, mais nous croyons difficilement qu'un règlement qui, par des moyens détournés, tend à la ruine d'un commerce, pourrait être maintenu par une Cour de Justice.

LES ASSURANCES SUR LA VIE

Un bon point

Il est des circonstances dans lesquelles les banques se croient dans l'obligation de mesurer avec plus ou moins de parcimonie les crédits aux emprunteurs.

Depuis quelques mois, les banques canadiennes ont cru sage et prudent de consolider leurs réserves et de ne consentir de nouveaux prêts qu'avec précaution.

En temps normal, les emprunteurs ayant quelque garantie sérieuse à offrir obtiennent assez facilement l'argent dont ils ont besoin pour un temps limité. Ils le peuvent encore généralement, bien que les prêteurs soient plus difficiles sur le choix des garanties.

Par ces temps difficiles nombreux ont été ceux qui, grâce à une police d'assurance sur la vie, ont pu surnager, remonter le courant, après avoir évité la faillite, la ruine et leur cortège de misères.

D'habitude l'assuré n'a en vue, quand il s'assure sur la vie, que de protéger l'avenir de ceux qui lui survivront. Dans ces derniers temps un grand nombre d'assurés ont pu se convaincre que leur police pouvait dans des moments d'adversité être le salut pour eux-mêmes.

L'intérêt des compagnies d'assurance sur la vie leur commande de protéger, autant qu'il est en leur pouvoir de le faire, leurs assurés dans le besoin. Elles ont la faculté dans cette clause de leur contrat avec leurs assurés qui permet à ces derniers d'emprunter sur leurs polices les montants auxquels ils ont droit en vertu de leur contrat.

Les compagnies d'assurance ont largement usé de cette faculté, car bon nombre d'assurés qui, en temps ordinaire, se seraient bien gardés de rien emprunter sur leurs polices ont dû obéir à l'instinct de leur propre conservation et ont trouvé le



PAR DECISION ROYALE

“CANADIAN CLUB”
WHISKY.

“IMPERIAL”
WHISKY.

DISTILLÉS ET EMBOUTEILLÉS PAR
HIRAM WALKER & SONS, LIMITED.
WALKERVILLE, ONTARIO, CANADA.

ENTREPOTS :
LONDON, NEW-YORK, CHICAGO,
VILLE DE MEXICO,
VICTORIA, B. C.

AGENTS : WALTER R. WONHAM & SONS
6 RUE ST-SACRAMENT, MONTREAL

salut, grâce à un ancien acte de prévoyance.

N'est-ce pas là un enseignement pour beaucoup de gens qui, pouvant s'assurer, négligent de le faire ? Aujourd'hui ils peuvent nager dans l'abondance, mais ils ne savent pas ce que demain sera devenue cette abondance. Une police d'assurance sera peut-être la réserve qui les sauvera de la misère.

LE VIN ET LES EAUX-DE-VIE DE FRANCE

Par M. le Dr P. Carles

Correspondant de l'Académie de Médecine

Le vin de tous les pays se compose : 10 de produits volatils tels que l'eau, l'alcool, les essences du raisin, les éthers, et 20 de produits fixes dont la réunion forme ce qu'on a appelé l'extrait sec.

L'extrait sec est composé à son tour de principes immédiats "organiques," tels que les tannins, les glycoses, la glycérine, les gommes, l'acide tartrique... et d'autres de nature "minérale," tels que les phosphates de chaux et de magnésie, les sels de potasse, de fer, de chaux, les chlorures, les sulfates.

Dans les vins entièrement et normalement fermentés, le poids de cet extrait est généralement par litre le double du nombre qui indique le degré alcoolique, c'est-à-dire, par exemple, qu'un vin à 10 degrés possède par litre 20 grammes d'extrait; un vin de 12 degrés 24 grammes d'extrait, etc. Et comme le degré est plus élevé dans la plupart des vins extraméricains (espagnols, italiens, portugais) que dans les vins français, il s'ensuit que ces derniers sont aussi plus faibles en éléments constituant le bloc de l'extrait sec.

Presque tous les composants de l'extrait par leur nature sont capables de servir d'aliments. Aussi, nos concurrents viticoles ne manquent-ils pas de dire, "à l'étranger surtout," qu'à volume égal leurs vins sont plus alimentaires, plus économiques et plus hygiéniques que les vins français.

Ceux qui tiennent ce langage ne proposent, en vérité, qu'une boisson plus accessible au mouillage commercial et dans laquelle figurent très souvent quelques grammes de mannite. La mannite, à cette dose, échappe bien facilement à l'analyse et compte alors comme extrait sec normal, ce qui est un calcul frauduleux, car elle résulte toujours d'une fermentation anormale, vicieuse. Elle n'est pas non plus un aliment, quoiqu'elle soit physiologiquement fort innocente, du moins à cette dose.

D'ailleurs, les producteurs de vins à gros extrait feignent d'oublier que le rôle hygiénique du vin est plus complexe. Si, en réalité, il agit toujours

comme aliment par cet extrait normal et même, disons-le, par l'alcool, il est parfois plus précieux encore comme excitateur et stimulant des fonctions digestives.

Ce dernier rôle appartient surtout au bouquet.

Ainsi que son nom le fait pressentir, le bouquet est lui-même de composition complexe, car il est toujours formé par la réunion de plusieurs principes odorants. De ceux-ci, les plus importants sont : les essences même du raisin et les éthers.

Les essences varient non seulement avec chaque cépage, mais encore, comme pour l'orange et autres, le même cépage donne des essences différentes avec la latitude, la nature du sol et la topographie du cru où la vigne a fructifié.

Les éthers résultent de l'élaboration de la race de levure qui a fait fermenter le moût de raisin, de la constitution chimique du moût, de la dose de son acidité initiale, de la température de la cuvée, de la durée de cette cuvée, des soins donnés au vin, et enfin de la combinaison lente qui s'opère entre les essences, les acides et les alcools de diverses natures existant en proportion variable dans tous les vins.

Ces dernières combinaisons éthérées, du moins quelques-unes d'entre elles, ne se forment qu'avec le contact des composants prolongés pendant des années, et aussi, à l'aide d'une oxydation très lente et très modérée. Celle-ci est sous l'influence directe des soutirages à l'air, des méchages et même, le croirait-on, de la capacité des fûts où sont logés les vins.

Tous ces composants du bouquet, d'un poids excessivement minime, éminemment altérables à l'air lorsqu'ils sont isolés, très difficilement séparables en nature, ont une capacité odoriférante considérable. A la distillation, ils accompagnent pour la plupart l'alcool et ils constituent dans l'eau-de-vie ce que les physiologistes ont appelé improprement les impuretés de l'alcool, et les chimistes le non-alcool. Quant aux distillateurs ou aux consommateurs, ils le désignent sous le nom de part la plus précieuse, la plus délicate, la plus essentielle, la part inimitable ! Ce qualificatif n'a certainement rien d'exagéré.

Ces combinaisons éthérées portées dans notre organisme "à dose massive" constitueraient assurément des poisons, comme le seraient sans aucun doute, en pareille circonstance, les mélanges qui forment toutes les odeurs de nos fleurs des champs, de serre et de jardin; de nos fruits de vergers; des truffes des meilleurs crus et des épices les plus recherchées.

"A l'état de dilution," ainsi que la nature fécondée par l'art oenologique les présente dans les vins de France, "ces

éthers constituent la partie la plus subtile des grands crus." C'est à eux surtout que ces vins doivent leur réputation archiséculaire et universelle. "Ce sont eux qui font de nos Sauternes, de nos Saint-Emilion, de nos Graves et de nos Médoc des toniques inimitables pour les affaiblis, les convalescents," et de nos Champagnes de vraies piles d'électricité physiologique qu'on chercherait en vain ailleurs.

C'est à cause de ces qualités que les oenologues étrangers mettent un peu de "nos Bordeaux" dans leurs vins à extrait abondant. Ils parent ainsi, en partie, à leur impuissance d'exciter les nerfs qui président aux fonctions digestives; ils leur donnent de la sorte un peu plus de pouvoir d'apaiser la soif quand on les mélange d'eau, mais ils ne leur passent jamais cette sorte de magie avec laquelle les nôtres "restaurent les organismes fatigués ou usés par la maladie, les excès ou les mauvais climats."

"Avec nos types girondins purs," en effet, "cette stimulation est si douce, si ménagée, si soutenue, si exempte de surprises," qu'il n'y a jamais ni congestion ni ivresse. Et "lorsqu'ils ont remis en forme ceux qui en ont fait usage, l'action bienfaisante qu'ils ont procurée a été telle qu'on a de la peine à ne'n plus user."

* * *

Ces bouquets, du reste, diffèrent notablement dans le groupe des vins rouges et celui des vins blancs de tous les pays. Les dégustateurs le savent bien. Voilà pourquoi, quand on les destine à la chaudière, on retire souvent des vins rouges de l'alcool à haut degré (alcool de Montpellier), tandis qu'on fait exclusivement la bonne eau-de-vie ou alcool à faible degré et très bouqueté avec les vins blancs, et les vins blancs acides spécialement (Charentes, Gers).

Voilà pourquoi aussi, quand ils veulent relever la platitude gustative de certains vins rouges et faire de ceux qui sont lourds à l'estomac des vins de digestion plus aisée et plus agréable, les oenologues habiles les arrosent de vrais Cognacs ou Armagnacs. On sait que sous ces appellations on distingue non pas les eaux-de-vie de tous les vins en général, ni de tous les vins cépages spéciaux de raisins blancs riches en produits éthérés de la plus grande délicatesse. C'est de la production de ces derniers que notre Sud-Ouest français a le privilège.

Disons, enfin, que si les eaux-de-vie sont d'autant plus estimées qu'elles sont plus vieilles, malgré leur abaissement continu en degré alcoolique, c'est parce que la proportion de leurs produits éthérés s'élève, au contraire, en raison directe de leur âge (Rocques), par suite de l'exosmose à travers les bois des petits fûts de l'eau et de l'alcool, tandis que le bouquet est intégralement gardé.

LE NOM DE LA SOURCE EST SUR LA CAPSULE

VICHY

Cette Source est sous le
contrôle du Gouverne-
ment de la République
Française.



CELESTINS

Seules les eaux qui en
proviennent sont auto-
risées à porter le nom
de CÉLESTINS.

Cette bande tri-
colore sur chaque
bouteille, est la



Garantie que
vous avez la Vé-
ritable Eau de ...

VICHY



CÉLESTINS

SE VEND EN BOUTEILLES SEULEMENT.

SEULS AGENTS:

BOIVIN, WILSON & CIE

-

Montreal

Tout cela prouve bien, on en conviendra, que si l'extrait sec d'un litre de vin est un aliment de valeur, mais facilement remplaçable par du pain ou des fruits, "il y a dans les vins quelque chose qu'on ne peut remplacer par rien, c'est le bouquet." Tous les vins ont le leur sans doute, mais d'espèce et de qualité bien dissimilables. Et "lorsque la dégustation, l'hygiène et la thérapeutique ont pu s'entendre pour examiner les vins des divers pays, elles ont toujours été d'accord pour déclarer partout qu'on ne trouve nulle part des vins à la fois aussi plaisants, aussi digestifs et aussi réconfortants que dans notre pays de France, et que parmi eux nos vins giron-dins figurent au premier rang."

L'AVENIR DU WHISKY DE MALT ÉCOSSAIS

C'est une question quelque peu embarrassante que de prévoir en général l'avenir de la production du whisky écossais. Nous ne doutons pas que le whisky écossais tel qu'il est distribué généralement au public, devra rester chez nous avec la même consommation actuelle. Toutefois, c'est une autre affaire de prédire jusqu'à quel point la distillation du malt s'abaissera. La prospérité du distillateur de whisky écossais de malt dépend à présent de la quantité de fin malt que le préparateur demandera pour produire l'article destiné au consommateur et qui, en ce moment, pourrait être étiqueté "Scotia Victrix", si triomphante a été jusqu'ici sa marche contre tous ses compétiteurs et si victorieusement envahit-il toutes les parties du monde qui produisent les spiritueux.

Malheureusement, pour les perspectives immédiates, particulièrement celles du whisky des highlands, la consommation proportionnelle du whisky de malt n'offre pas une tendance à augmenter en fait de whiskies mélangés, tendance qui n'est pas seulement due à une augmentation croissante et naturelle du dégoût public pour le genre de whisky lourd et plus dispendieux, mais qui a peut-être été intensifiée et accélérée par l'attaque qui a été faite contre le whisky de grain dernièrement. Non seulement le whisky de grain a eu une consommation plus grande, à cause de l'aberration du goût public, suivie d'un aveuglement en ignorance complète de la controverse, mais le whisky de grain a atteint son apogée parce qu'il a été annoncé publiquement comme le meilleur stimulant alcoolique et qu'il a été appuyé par l'opinion de chimistes instruits, lesquels se sont soumis eux-mêmes à des expériences de consommation et qui ont certifié l'excellence du whisky que ses détracteurs avaient décriée à grands frais.

Nous sommes donc forcément confor-

tés par le fait évident et important qu'avec une consommation de whisky de malt resserrée, il y a des chances pour que sa production surpasse probablement toute la demande qui pourrait être faite dans un avenir rapproché. Qu'est-ce que gagneront ou perdront alors les différentes qualités et variétés de whiskies écossais de malt, dans cet avenir immédiat, whiskies au sujet desquels, en qualité de conseillers pratiques en questions commerciales, nous sommes concernés, dit "Ridley's Wine & Spirit Trade Circular".

A commencer par les whiskies de Campbeltown qui peuvent être appelés, sans qu'on les décrie, les whiskies les moins chers de tous les whiskies de malt, nous les trouvons maintenant dans une position enviable en ce qui regarde le transit continu des vieux stocks, pour se rendre aux endroits où les spiritueux sont mélangés. Il est vrai qu'en ce qui concerne la manufacture de l'alcool nouveau, les whiskies de Campbeltown, ainsi que ceux des Lowlands, sont menacés temporairement, à cause des hauts prix de l'orge et, dans un grand nombre de cas, leur vente est arrêtée et ces whiskies ne se vendent que pour les besoins immédiats d'un petit nombre de consommateurs. En général, les acheteurs ont été habitués, depuis si longtemps, à la baisse des prix que la plupart d'entre eux sont étonnés d'une hausse de prix de 2d. par gallon, hausse qui, malgré tout ce que peuvent faire les distillateurs pour tâcher d'augmenter les prix, ne représente nullement le coût augmenté de la fabrication du whisky.

Portant nos vues au-delà de cet élément de dérangement, nous ne nous attendons pas à un fort changement dans la situation des whiskies de Campbeltown. Quant aux prix, ils sont déjà descendus aussi bas qu'ils le pouvaient, tandis que les prix des vieux whiskies continueront toujours à être très modérés. Les distillateurs eux-mêmes sont toujours les principaux détenteurs de vieux whiskies et si une vingtaine environ de distillateurs écossais dans une ville ne maintiennent pas les prix à un niveau assez bas pour laisser simplement un profit qui permette de vivre, rien sur terre ne peut y porter remède.

Le seul écueil possible pour les whiskies de Campbeltown est le bon marché croissant des whiskies de malt des Highlands, mais les fabricants de Kintyre, font, jusqu'à un certain point, patte de velours, car, pour le charbon et le fret et les moyens dont ils peuvent disposer des résidus, ils doivent continuer à se réjouir d'être dans le Nord du pays, avantage dont ils ne peuvent jamais être dépourvus.

On peut en dire presque autant des whiskies de malt des Lowlands, qui offrent les mêmes conditions exceptionnelles

et les mêmes avantages de prix de production. Rien ne peut empêcher que le whisky des Highlands doive payer aux distillateurs et aux centres de mélanges de 3 demi-pence à 2 pence de plus par gallon que le whisky des Lowlands et de Campbeltown.

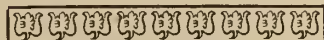
En ce qui concerne les whiskies des Highlands, nous avons à considérer un certain nombre de circonstances, de probabilités et de possibilités qui demandent un examen attentif. On dit, et cela est plausible, que la production générale dans le Nord du pays devra atteindre un prix qui soit à peu près au même niveau que celui des whiskies de Campbeltown. Comme il a été démontré plus haut, ceci serait impossible, mais quand même, notre opinion est que la compétition portera une plus grande partie de ces whiskies à un niveau qui, toutes choses égales, ne sera pas beaucoup supérieur au niveau atteint par le whisky de Kintyre. Les jours sont passés où le simple mot "Highland" ou même "Glenlivet" placé sur un gallon de whisky valait des pence et la compétition, au Nord de l'île Mull, entre des whiskies très semblables et par conséquent interchangeables, devra abaisser le prix au niveau qui, d'une année à l'autre, laissera un bon profit. Tant que le whisky Glenlivet a pu commander un prix donnant un gros profit de 1sh. 6d., ou 2sh. par gallon et quand, dans ce district, les satellites de cet astre central, représentant un prix coûtant artificiel, requièrent un reflet du gain qu'il faisait, il était facile de suivre l'astre qui les conduisait et de penser qu'un shilling de profit net était modéré. Toutefois, les choses ont changé; et malgré la trop grande accumulation de capital, les prix doivent s'abaisser aussi bas qu'ils peuvent le faire. Ce n'est pas seulement que les whiskies de Glenlivet aient augmenté en nombre, mais c'est que le nom a grandement cessé d'être un nom dont il fallait tenir compte. En premier lieu, le whisky de grain a fait disparaître en quelque sorte la distinction qui existait entre les whiskies des deux catégories, et, secondement, le public recherche beaucoup les marques annoncées; les mélangeurs de ces marques sont assez intelligents pour ne pas faire une distinction entre des différents whiskies, distinction qui pourrait les assujettir à une province particulière de la vieille Ecosse.

Les whiskies Islays sont peu nombreux et d'un caractère unique et peu de mélangeurs peuvent s'en passer. Il y a en eux, quand ils sont vieux, un certain élément que la plupart des mélangeurs trouvent indispensable. Cette qualité a tenté dernièrement les producteurs à faire un peu de surproduction, mais comme il n'y a qu'un petit nombre de producteurs dans l'île, nous nous attendons à un commerce soutenu pour les whiskies Islays et à un prix assez élevé pour eux, particulière-

Brandy
"3 Star"
 de
Hennessy

... LE NOM INDIQUE LA QUALITÉ ...
LE BRANDY DE HENNESSY
 EST RENOMMÉ DANS LE MONDE ENTIER PAR SA SAVEUR EXQUISE ET SON BOUQUET.
 CHAQUE BOUTEILLE DE BRANDY
"3 STAR" DE HENNESSY EST GARANTIE AVOIR DOUZE ANS D'ÂGE.

HIGH WINES
ET ALCOOL
STANDARD
DE PARKER



Distillés par E.W. Parker, Montréal. De qualité et d'excellence uniformes. — Vieillis pendant deux ans dans des entrepôts de douane et garantis par le gouvernement Canadien.



GILLESPIES & CO., Agents de Vente

12 rue St-Sacrement, MONTREAL

ment pour les principales marques. Parmi les autres districts où les distilleries sont assez nombreuses, nous pourrions attirer l'attention sur le Ross-shire qui comprend Inverness. Les whiskies de cette région ne sont pas pour la plupart très épais; ils ont une saveur de noisette plutôt que la douceur onctueuse des whiskies de Glenlivet, mais ce sont toujours des ingrédients utiles quand on les comprend bien. Les whiskies de Ross-shire ont été plus ou moins négligés dernièrement, sauf à des prix de réduction et la mauvaise réputation dont ils jouissent auprès des entreposeurs est grandement due à la surproduction de quelques marques. Les mélangeurs toutefois ont mis la main sur ces whiskies à un certain prix, et nous ne nous attendons pas à ce que ces sortes de whiskies aient un sort plus défavorable que les whiskies de Glenlivet qui avaient beaucoup plus de faveur. Les whiskies Inverness ont une demande soutenue, non à de très bons prix, c'est vrai, relativement aux prix d'autrefois, mais tous ont été emmagasinés d'une manière soutenue pendant quelques années, en quantité beaucoup plus grande que beaucoup d'autres whiskies. Il y en a très peu sur le marché qui aient plus de cinq ans d'âge et la plupart de ces whiskies sont toujours restés en faveur auprès des gros mélangeurs qui opèrent en société ou qui exercent un bon jugement pour accorder les prix que demandent les acheteurs.

Passant en revue toute la situation, nous pensons qu'elle n'est pas très défavorable aux distilleries des whiskies écossais de malt. Il y a une demande soutenue pour le whisky écossais ici et dans le monde entier. Les stocks diminuent et le fort volume de whisky trop âgé qui est depuis si longtemps sur le marché diminue lentement, mais sûrement. Mais que les distillateurs ne nourrissent pas l'espoir illusoire que les anciens jours de prospérité reviendront jamais, du moins à notre époque, qu'ils considèrent les choses à un point de vue rassuré, comme l'ont fait les distillateurs de Campbeltown et comme ils le font encore. Ils espèrent pouvoir jouer avec les noms de Highlands et de Glenlivet, tandis qu'il y a 50 hommes qui font à peu près le même article, ils s'apercevront que la gloire de leurs whiskies dont le nom commence par Glen n'existe plus aux yeux prosaïques des mélangeurs dont l'importance d'affaires les a forcément rendus indépendants d'un ou d'une douzaine de distillateurs.

Il faut reconnaître le fait que le commerce de whiskies écossais, au contraire du commerce de whisky irlandais est, sous son aspect le meilleur et le plus réputé, un commerce de whiskies mélangés et non pas un commerce d'un article sans mélange. C'est là qu'est la faiblesse du distillateur écossais, mais c'est le point

fort néanmoins pour le mélangeur et, à notre avis, pour le consommateur.

Les nouveaux bureaux et entrepôts de la maison Laporte, Martin et Cie, Ltée, Montréal

La vue que nous publions des nouveaux bureaux et entrepôts de la maison Laporte, Martin et Cie, Ltée, ne donne qu'une idée bien imparfaite de la grandeur de cet immense établissement, situé aux numéros 562 à 568 de la rue St-Paul, à quelques portes à l'Ouest de la rue McGill, ancienne rue du Collège. La bâtisse, en pierre et brique solide, a sept étages. La façade a 70 pieds de large par 115 pieds de profondeur. La charpente est en acier; les planchers ont été établis pour recevoir une charge de 400 livres au pied carré. Trois puissants ascenseurs marchant à l'électricité et un monte-charge à bras desservent les sept étages. Tout l'édifice est protégé supérieurement contre le feu au moyen d'un système de sprinklers très ingénieux correspondant avec un réservoir d'une capacité de 20,000 gallons. L'extérieur est protégé par

bien là la maison de commerce idéale dont la conception fait honneur aux chefs de la maison et dont l'exécution vaudra assurément des félicitations à M. Jos. Sawyer, qui en est l'architecte et à MM. Hamelin et Lapointe, qui en sont les entrepreneurs généraux.

La maison Laporte, Martin et Cie, a été fondée en 1870, par M. Hormisdas Laporte, qui, aujourd'hui encore, préside aux destinées de cette puissante entreprise, dont les débuts modestes, ne donnent que plus de relief à son développement incessant. M. H. Laporte occupe dans le monde commercial une situation en vue; président de banque, il est directeur de plusieurs compagnies importantes et a été pendant deux années consécutives, maire de Montréal, après avoir, en qualité d'échevin, présidé la Commission des Finances. M. Laporte a pour co-directeurs trois hommes qui ont fait leur marque eux aussi et qui jouissent d'une enviable réputation commerciale: M. Joseph Ethier, M. Adhémar Delorme et M. Hormisdas Delorme. Le premier dirige la vente et les achats; les deux MM.



un rideau d'eau (Water Curtain). Ajoutez à cette protection complète par elle-même, la facilité d'accès de cet entrepôt par quatre rues, une douzaine de portes pour l'expédition et la réception des marchandises et vous aurez une idée de l'importance de la nouvelle maison. Mais pour en juger, rien ne vaudra une visite de l'établissement dont tous les services ont été "modernisés" dans toute l'acception du mot. Les bureaux, salle d'échantillons, bureau d'expédition sont installés avec un goût sobre et une entente parfaite des exigences d'un commerce des plus importants. L'éclairage au moyen d'immenses bales vitrées est grandiose, et par les jours les plus sombres on aura rarement recours à la lumière artificielle de l'électricité et du gaz qui est partout à portée de la main. La ventilation est fort bien comprise et l'installation téléphonique qui relie tous les services au bureau central est faite en vue de l'expédition des affaires. On a adopté, pour le chauffage, le système de chauffage à la vapeur à basse pression, et les différents magasins, suivant la nature des marchandises qu'ils abritent, reçoivent la température voulue. Caves, magasins, entrepôts en douane, sont largement installés, du haut en bas et toujours en vue d'un service rapide et expéditif; c'est

Delorme dirigeant les finances et la comptabilité. Quand on connaît le volume des affaires traitées par la maison Laporte, Martin et Cie, Ltée, ces divers postes ne constituent pas précisément des sinécures.

Le passé remarquable de cette maison, avec les facilités nouvelles dont elle dispose et un personnel actif, dévoué, rompu aux affaires, répond doré et déjà du brillant avenir qui lui est réservé.

Les boudons en tilleul, aussi bien que les boudons en chêne, de toutes grandeurs, sont continuellement tenus en stock par la Freyseng Cork Co., Limited. Ces boudons sont employés grandement par les brasseurs, les distillateurs, les fabricants de vinaigre et de cidre.

Il peut être intéressant pour les commerçants de liqueurs en général de savoir que nous avons en stock "Maignen's French Rapid Liquor Filter". Ce filtre est fait spécialement pour la clarification des liquides fins, tels que vin de Bordeaux, vin du Rhin, vin de Porto, Sherry, Brandy, Cordiaux, etc. Sa manipulation est très simple. Une visite à nos spacieuses salles d'exhibition rembourserait le temps dépensé par l'instruction qu'on y obtiendra.—Freyseng Cork Co., Limited.

LAW, YOUNG & CO.

MONTREAL.

CHAMPAGNE

POMMERY

Le Vin pour lequel les plus hauts prix
sont payés en Grande-Bretagne et en France.

Absinthe.....	Pernod Fils.
Ale & Stout.....	Daukes & Co.
Bénédictine.....	Benedictine Co.
Bourgognes.....	Bouchard père et fils.
Brandy.....	Renault & Co.
Cherry Whisky (The Original)	Fremy's
Claret et Saunterne.....	Nathl. Johnston & Sons.
Crème Cacao Chouva.....	A. Droz & Cie.
Gin de Hollande.....	T. H. Henkes.
Gin London Dry.....	"Gordon's."
Ginger Ale Anglais.....	"Schweppes."
Lime Juice.....	L. Rose & Co.
Liqueurs.....	Marie Brizard & Roger
Madère.....	Leacock & Co.
Soda Anglais.....	"Schweppes."
Stout.....	Wheeler & Co.
Tarragone.....	Louis Quer.
Vermouth Italien.....	Freund, Ballor & Co.
Vin de Lisbonne.....	Sarano & Co.
Vin de Malaga.....	Crooke Bros.
Vins de Porto et Sherries..	Sandeman & Co.
Vins de Porto et Sherries..	"Mackenzie."
Vins du Rhin et Moselle..	Koch Lauteren & Co.
Whisky Ecossais.....	"Kilmarnock."
Whisky Irlandais.....	Dublin Distillers Co.



En grande Demande

LE

Vin St-Martin

Le plus ancien des
Vins Toniques,
c'est un Reconstituant
combiné avec le plus
généreux des Vins.

Nous créons la demande
au moyen d'une publi-
cité très étendue : tout
à l'avantage du mar-
chand qui tient en stock
le "Vin St-Martin."

DISTRIBUTEURS GÉNÉRAUX :
Maison FOURNIER-FOURNIER
LIMITÉE
ST-HYACINTHE, P.Q.



Cette Marque Célèbre
Mise en

Pintes, Chopines, $\frac{1}{2}$ Chopines et $\frac{1}{2}$ Flasks "Book"

EST EN VENTE DANS LE MONDE ENTIER

C'est la Quintessence même du
Seigle et du Blé d'Inde mélangés.

FABRIQUE PAR

J. P. WISER & SONS, LIMITED

Prescott Ontario.

"NEW-YORK."

"CANADA."

L'INDUSTRIE DU CHAMPAGNE EN FRANCE

L'histoire de l'industrie du champagne a été contée mainte et mainte fois, mais elle n'en est pas moins intéressante pour bien des raisons.

Quelque jour, les magazines et les journaux raconteront le développement de l'industrie du vin mousseux américain. Bien des personnes seront surprises d'apprendre l'importance de cette industrie et la popularité croissant rapidement du vin mousseux d'Amérique. Plusieurs caves en Amérique contiennent plus de 1,000,000 de bouteilles de ce vin, pour la fabrication duquel on sait de près les méthodes employées en France. Le centre de l'industrie du vin mousseux, en Amérique est à Hammondsport, N. Y., dans le district du lac Keuka, où cette industrie fut établie il y a plus de quarante ans.

L'extrait suivant d'un rapport du consul des Etats-Unis à Reims pourra offrir quelque intérêt aux lecteurs.

La quantité de champagne provenant du district de Reims et vendu dans toutes les parties du monde, y compris la France, est la suivante, en bouteilles d'une pinte:

1900	28,454,436
1901	28,055,045
1902	28,205,440
1903	31,859,158
1904	30,893,655
1905	28,710,799

De tout le champagne consommé chaque année dans l'univers, le peuple des Etats-Unis boit environ le septième.

Les droits sur le champagne sont plus élevés au Brésil (\$1.44 la pinte) que dans tout autre pays. La Russie est le pays qui impose ensuite les droits les plus élevés; les Etats-Unis occupent, sous ce rapport, le troisième rang; le Pérou, le quatrième, et l'Allemagne, le cinquième. L'Italie a le tarif le plus bas. La Grèce est le seul pays qui admette le champagne en franchise. En Grande-Bretagne, le droit d'entrée n'est que de 15 cents par pinte.

Le champagne est probablement le seul article de commerce dont le prix de gros ou de détail ne subit pas de fluctuations d'une année à l'autre. Ce prix est encore le même qu'il était il y a dix ans. La récolte du raisin peut être beaucoup plus faible certaines années que d'autres, mais cela n'affecte aucunement le prix du champagne. Une autre particularité du commerce du champagne est que, quel que soit le tarif, le prix de détail reste à peu près le même dans tout l'univers. Une bouteille de champagne, dans un des principaux hôtels de Paris, coûte à peu près le même prix que dans un hôtel similaire de New-York ou de toute autre grande ville des Etats-Unis; le prix est à peu près le même à Londres, à Berlin, à St-Petersbourg ou à Rome, le tarif n'in-

fluençant pas apparemment la fixation du prix.

Il est défendu par la loi de mettre le nom "champagne" sur du vin fait de raisin cultivé en dehors du district situé dans le voisinage immédiat de Reims, qui couvre une superficie d'environ 45,000 acres. On a proposé une loi plus rigoureuse qui limite d'une manière plus définie la superficie dans laquelle on peut cultiver le raisin dont on fait le champagne.

Les propriétaires de vignes à un demi-mille au-delà de la limite ne peuvent pas appeler du nom de champagne le vin fait du raisin de ces vignes. D'après la loi du 21 mars 1884, de nombreuses infractions à cette loi ont été constatées.

Des commerçants employant du raisin ne provenant pas du district et vendant leur produit comme champagne, ont été condamnés à de fortes amendes. Il y a à Reims cinquante-deux maisons qui exportent du champagne aux Etats-Unis.

Quatre de ces maisons font les deux-tiers de ces exportations et neuf d'entre elles en font à peu près les neuf-dixièmes. Il y a en tout 247 maisons de champagne dans le district de Reims.

Quelques-unes des grandes maisons cultivent leurs propres raisins, mais la plupart des fabricants de vin de champagne, achètent le raisin qui leur est nécessaire.

La culture de la vigne fournissant le raisin à champagne, demande des procédés excessivement minutieux, qui compliquent beaucoup le travail et le rendent très coûteux. Les travaux de culture, y compris le prix des engrais, reviennent chaque année à \$150 ou \$300 par acre.

Bien que la production du raisin varie quelque peu d'une année à l'autre, le sol de la Champagne produit une moyenne de près de \$20,000,000 par an.

Tout ce qu'il faut pour la production du vin et pour sa mise sur le marché, sauf le bouchon, est fourni là et beaucoup de cultivateurs ainsi que de fabricants de vin, de fabricants de bouteilles et de marchands de bouchons, sont devenus très riches. Les bouchons seuls des 4,500,000 bouteilles expédiées chaque année aux Etats-Unis, coûtent \$200,000 et les bouteilles coûtent au moins \$650,000. La solidité de la bouteille de champagne est le résultat de nombreuses années d'expérience. La bouteille, y compris le bouchon et son système d'attache, coûte de 18 à 25 cents, et les demi-bouteilles, de 12 à 16 cents, quand on les achète en grandes quantités.

Les bouchons les plus gros, qui doivent être de la meilleure qualité coûtent de 4 à 5 cents pièce, soit de \$40 à \$50 le mille. Les bouchons pour demi-bouteilles coûtent de 3 à 3½ cents pièce. Tous les bouchons pour bouteilles de champagne doivent être choisis avec soin. Tous ceux présentant un défaut sont rejetés. Il y a des experts en bouchons employés dans

les grandes maisons, figurant au nombre des cinquante manufacturiers et marchands de bouchons du district de Reims, qui emploient du liège provenant d'Espagne et de Portugal.—(American Wine Press).

LA PRODUCTION MONDIALE DU VIN

Le Moniteur Vinicole donne la statistique suivante très intéressante et très instructive concernant la production du vin dans l'univers pendant les années 1906 et 1907.

	1907 Gallons	1906 Gallons
France	1,453,546,000	1,145,739,144
Corse	5,545,672	3,212,000
Algérie	189,227,016	151,925,840
Tunis	6,600,000	5,060,000
Italie	1,157,200,000	655,226,000
Espagne	462,000,000	387,200,000
Portugal	99,000,000	85,800,000
Açores, Canaries et Madère	3,300,000	2,420,000
Autriche	77,000,000	68,200,000
Hongrie	68,200,000	61,710,000
Allemagne	41,800,000	46,300,000
Russie	57,200,000	46,200,000
Suisse	19,800,000	26,400,000
Turquie et île de Chypre	33,000,000	37,400,000
Luxembourg	2,310,000	2,640,000
Grèce	26,950,000	19,800,000
Bulgarie	46,200,000	41,800,000
Serbie	12,100,000	11,000,000
Roumanie	57,200,000	55,000,000
Etats-Unis	35,200,000	30,800,000
Mexique	352,000	396,000
République Ar- gentine	28,600,000	33,000,000
Chili	46,200,000	55,000,000
Pérou	2,090,000	2,156,000
Uruguay	1,980,000	2,024,000
Bolivie	550,000	572,000
Australie	5,940,000	5,830,000
Cap de Bonne Espérance	4,290,000	4,180,000
Brésil	7,040,000	4,950,000

On voit d'après ces chiffres que la production de 1907 a surpassé celle de 1906 en France, en Algérie, en Italie, en Portugal, en Autriche, en Hongrie, en Australie et en Russie, tandis qu'en Allemagne cette production a diminué. En ce qui concerne les autres pays producteurs, les chiffres ci-dessus montrent suffisamment la différence de rendement entre les deux années.

Pour les estomacs délabrés, Vichy-Célestins avec du lait

Lorsque l'estomac est délabré au point de refuser toute nourriture, comme dans les cas de gastrites aiguës, il supportera et digérera facilement l'eau de "Vichy-Célestins" avec du lait. Ce breuvage est non seulement agréable à boire, mais il est si nutritif qu'une personne peut vivre avec ce mélange, sans prendre aucune autre nourriture et jouir d'une bonne santé. Vichy-Célestins se vend partout à 25c. la bouteille.

Remarquez qu'il n'y a qu'une seule eau de Vichy au monde, c'est l'eau de Vichy-Célestins. Toutes les autres marques sont des imitations. Aussi quand vous achetez de l'eau de Vichy, exigez que le mot "Célestins" soit sur l'étiquette. — Boivin, Wilson et Cie, Montréal Seuls agents pour le Canada.

BERNARD & LAPORTE

Importateurs des Célèbres
Liqueurs Françaises

Portant la marque **GABRIEL VIARD**, de Troyes, France.

"Pur Abricot,"
"Viardictine,"

"Marasquin,"
"Chartreusette,"

"Cacao Shouwa,"
"Crème de Moka,"

"Curaçao,"
"Anisette, etc."

Cognacs de la Maison
LUCIEN FOUCAULD & Co.

En Caisses et en Fûts

LES MARQUES

Medico-Tonic

★ et ★★★

sont les plus populaires sur notre marché. On les trouve en vente dans tous les principaux établissements. Pour Prix et Renseignements, s'adresser aux

Seuls Agents pour le Canada:

BERNARD & LAPORTE

253-255, rue St-Paul, . . . MONTREAL.

Fournitures de Bars et Reparations de Bars

AUX PRIX DES MANUFACTURIERS

THE HAMILTON BRASS MANUFACTURING CO., LIMITED

HAMILTON, Ont.

MONTREAL, Que.

Les seuls Manufacturiers Canadiens de

"Workboards," Boîtes à Glace, Pompes à Bière, Mesures, Cuillères, "Shakers"
Extracteurs de Bouchons, Compresseurs de Citrons et Pièces Diverses.

BUREAU A MONTREAL

Téléphone Bell: Main 3285.

327 rue Craig, Ouest

Téléphone des Marchands: 774

QU'EST-CE QUE LE WHISKY ?

Le roi d'Angleterre a nommé une commission royale chargée de faire une enquête et un rapport sur les points suivants :

1.—Dans l'intérêt général du consommateur, ou dans l'intérêt de la santé publique, ou pour toute autre raison, est-il désirable :

(a) De mettre une restriction sur les matières ou les procédés qui peuvent être employés, dans le Royaume-Uni, à la manufacture ou à la préparation du Scotch whisky, du whisky irlandais ou de tout autre spiritueux auquel le terme whisky peut être appliqué comme description commerciale ;

(b) D'exiger qu'une déclaration soit faite des matières, procédés de manufacture ou préparation, ou de l'âge des dits spiritueux ;

(c) D'exiger une période minimum pendant laquelle le spiritueux devra être gardé en entrepôt pour y arriver à maturation ;

(d) D'étendre les exigences de la sorte mentionnée dans les deux subdivisions immédiatement précédentes à tout spiritueux importé dans le Royaume-Uni.

2.—Par quel moyen, s'il est trouvé désirable que des restrictions, déclarations ou une période soient prescrites, pourrions-nous obtenir une pratique uniforme sous ce rapport.

La commission devra faire une enquête du même genre et un rapport sur les autres sortes de spiritueux buvables manufacturés dans le Royaume-Uni ou qui y sont importés.

UNE VICTOIRE DE L'ALCOOL

La valeur alimentaire de l'alcool a longtemps été une question intéressante pour le monde scientifique. Naturellement les savants n'ont jamais nié que l'alcool eût une valeur alimentaire ; le seul point de discussion était l'importance de cette valeur, dit "Wine and Spirit News".

Les réformateurs professionnels ont nié cette valeur avec véhémence, au grand amusement, sinon au dégoût du monde scientifique ; ils ont répété ce mensonge si souvent qu'ils en sont arrivés à le croire.

Un intérêt général s'est manifesté dernièrement au sujet de cette question par suite d'une discussion soulevée récemment à Chicago. Voici le compte-rendu qui a été fait de l'incident :

"Récemment, il y a eu à Chicago une reprise de la discussion sur la valeur alimentaire de l'alcool, discussion dont le résultat a été un triomphe remarquable pour les partisans de la théorie de la valeur alimentaire de l'alcool.

"Le premier incident qui attira l'attention fut une fête organisée par l'hôpital Francis Willard pour obtenir l'aide du public en faveur de l'institution ; on publiait une liste de dames patronnesses de la plus haute société et des plus riches. Parmi celles-ci était Mme Harold McCormick, fille de John D. Rockefeller, qui devait, pensait-on, faire un don princier à l'hôpital. Mais, comme un coup de tonnerre sous un ciel sans nuages, la nouvelle se répandit que Mme McCormick avait envoyé une lettre, déclinant l'honneur de patronner une institution qui rejetait entièrement l'alcool dans le traitement de ses patients. Cela souleva une tempête et, dans la discussion qui s'en suivit immédiatement, on apprit que cet hôpital prohibitionniste était le seul, parmi tous les hôpitaux de la cité, qui refusât de faire usage d'alcool. Un grand nombre des médecins les plus en vue se rangèrent du côté des partisans de l'alcool qu'ils déclarèrent un stimulant utile et pas un seul des médecins de quelque notoriété ne s'opposa à cette déclaration.

"Peu après eut lieu la grande assemblée, à Chicago, de l'Association pour le Progrès de la Science, et l'annonce par le docteur J. E. Siebel du succès qu'il avait obtenu, après de nombreuses années d'expériences dans son laboratoire zymotechnique, en démontrant la production d'énergie électro-motrice dans le corps humain ; au cours de ces expériences une nouvelle preuve de la valeur alimentaire de l'alcool fut obtenue ; le docteur démontra, en effet, que les forces les plus grandes sont fournies par l'alcool.

"Le docteur Siebel trouva que des solutions de combustibles, alcool, sucre, protéides et corps gras forment un élément positif et que des solutions gazeuses de bicarbonates forment un élément négatif dans le sérum du sang, éléments qui donnent naissance à un courant électrique par lequel est fait tout le travail musculaire.

"En reproduisant ces conditions avec des batteries de piles à liquides, dit-il, je prouvai par mes expériences le fait important que, de toutes les diverses substances alimentaires employées comme éléments positifs, l'alcool dilué produit la plus grande force électro-motrice. Viennent ensuite les solutions de sucre de raisins, de sucre de canne, d'oléate de potasse et les peptones dans l'ordre mentionné.

"Ce fait, par rapport aux principes généraux thermo-dynamiques, indique que ces substances nutritives doivent être préférées par le système du corps humain et se remplacer l'une l'autre dans l'ordre indiqué.

"Cela est de la plus grande importance, car cette constatation tendra à faire disparaître bien des doutes que l'on manifeste encore au sujet des expériences de

Atwater, qui donne à l'alcool une place si importante dans la nutrition. Cela non seulement prouve que l'alcool est nourrissant, mais indique clairement la raison pour laquelle l'alcool est préféré aux autres substances nutritives. Bien entendu, je ne veux pas dire que l'homme peut vivre d'alcool ; mais je dis qu'en raison de son assimilation plus facile, l'alcool peut remplacer avec avantage une partie des aliments gras et amidonnés moins désirables.

"Le docteur Siebel s'intéresse davantage au côté scientifique de sa découverte qu'à son application pratique, et ce n'est qu'avec hésitation qu'il discuta son avenir probable. Il dit enfin :

"La nourriture ou combustible qui entretient l'organisme humain produit beaucoup plus d'énergie que le combustible employé dans une machine construite par l'homme. Par les méthodes connues, on ne peut actuellement utiliser qu'environ un dixième de l'énergie inhérente au combustible. Dans le corps humain, au lieu de neuf-dixièmes de perte, la perte d'énergie est à peu près nulle.

"Dans les batteries électriques que j'ai construites avec de l'alcool et du bicarbonate de soude, substances qui constituent les piles électriques des muscles humains, toute l'énergie chimique inhérente est transformée en force électro-motrice.

"Non seulement l'énergie totale de l'alcool est ainsi changée en la force motrice la plus efficace et la plus utilisable, l'électricité, mais, comme sous-produit de l'opération, on obtient de l'acide acétique, substance précieuse et utile. Jusqu'alors l'acide acétique avait été produit de l'alcool sans utiliser l'énergie de l'oxydation.

"Bien que je n'aie pas essayé moi-même une application de cette force, la supériorité de la méthode de sa production peut être établie par ces trois faits : les matières nécessaires à la constructions des batteries, l'alcool dénaturé et le bicarbonate de soude, sont moins coûteuses que celles employées ordinairement ; l'efficacité des batteries est plus grande ; comme résidu, on obtient un produit qui a de la valeur.

"Ainsi, une fois de plus, la science, dans ses recherches sans crainte pour la vérité, peu importe le résultat de ces recherches à l'encontre des idées préconçues, a démontré avec la clarté du soleil, que l'alcool, ce don de la nature qui a été si attaqué, est destiné à l'emploi le plus élevé par le genre humain.

MM. S. H. Ewing & Sons, 96 rue King, Montréal, ont constamment en magasin un assortiment complet de capsules pour l'embouteillage, dans toutes les grandeurs et toutes les couleurs. Ces capsules sont fabriquées par les manufacturiers les plus en renom de l'Europe.

== VENDEZ LE ==

GIN DE BURNETT

"LE LONDON DRY ORIGINAL,"
 Absolument le plus Fin!

J. M. Douglas & Co., Seuls Agents au Canada. Montréal.

— DISTILLATEUR DE —

JOSEPH E. SEAGRAM, Fins Whiskies

WATERLOO, CANADA.

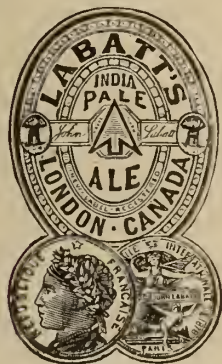
"Old Times," "White Wheat," "No 83 Rye," "Star Rye."

MEAGHER BROS. & CO., Montreal, Agents.

AU COMMERCE

Maintenez votre approvisionnement d'ALE et de
 PORTER de

Labatt's



**Les Meilleures
 Bières de Malt
 au Pays, et les
 Gens le savent.**

Vous êtes obligé de les avoir si vous voulez con-
 server vos clients. Si vous leur substituez d'au-
 tres marques, vos clients ne se plaindront peut-
 être pas, mais ils donneront leur clientèle là où
 ils obtiendront ce qu'ils veulent avoir.

LE VENDEUR IDEAL

Un demi-siècle ou moins avant le commencement de cet âge de l'électricité, on attachait peu d'importance à la vocation de l'homme dont le métier consistait à vendre des marchandises de toute espèce. C'était en grande partie une affaire où on s'engageait au petit bonheur, sans principes établis pour conduire un homme au succès.

Aujourd'hui les choses sont changées radicalement.

L'époque de l'homme vêtu d'un costume à carreaux, du buveur de whisky, de l'homme parlant haut, du "bou compagnon", cette époque est passée. Ce que le monde demande aujourd'hui, et ce qu'il faut dans beaucoup de lignes d'affaires, ce sont des hommes ayant des aptitudes réelles et solides de vendeurs, dit C. S. Given, dans "Tribune".

Les systèmes employés dans le commerce aujourd'hui sont nouveaux. Les vieilles méthodes ont subi un changement profond. Comme la machinerie primitive employée dans l'industrie autrefois, ces méthodes ont été mises de côté pour des méthodes nouvelles et perfectionnées, qui sont en vigueur maintenant. Le plan hautement intellectuel et moral de la civilisation actuelle demande des lois plus élevées pour régir les relations entre le distributeur et le public acheteur.

Avec ce changement, il s'est produit une demande pour des hommes et des femmes de plus haute classe pour représenter le marchand en affaires—hommes et femmes ayant plus d'aptitudes et des talents plus variés. Les idées modernes exigent des vendeurs connaissant véritablement leur métier, qui, pris dans son acceptation la plus élevée, est une science et un art—un art, à cause des principes nombreux et profonds et des lois complexes qui s'y appliquent; un art, à cause du talent et de l'habileté nécessaires à l'application de ces lois et de ces principes pour arriver au but désiré.

L'aptitude à vendre des marchandises est-elle donc innée comme le talent du peintre? C'est peut-être vrai au sens idéaliste, mais beaucoup d'hommes réussissent assez bien qui ne peuvent se vanter d'avoir du génie. Tout homme doué d'un degré raisonnable d'intelligence, de beaucoup de bon sens, d'un peu de perspicacité, qualités auxquelles viennent s'ajouter une persévérance infatigable, devrait devenir un bon vendeur, pourvu naturellement que le travail lui plaise.

Un tel homme possédant des qualités ordinaires et portant sur lui l'empreinte de la sincérité et de l'honnêteté, aura le pouvoir d'influencer le public, ce qui est le secret de l'art du vendeur. L'homme qui peut atteindre la volonté des autres, qui peut créer chez le client un désir

pour ses marchandises, est un homme précieux.

L'être peu intelligent peut offrir ce que le client a déjà résolu d'acheter; il ne faut pas d'art pour cela; c'est le procédé automatique de la vente.

La chose primaire essentielle pour un vendeur, comme pour tout autre homme qui veut accomplir quelque chose, c'est l'énergie. C'est le vendeur actif, entreprenant qui prend la première place. Pour réussir, il doit être un travailleur acharné, non seulement il doit travailler de ses mains, mais aussi de sa tête? Le vendeur qui ne pense pas travailler automatiquement, sans mettre d'âme, de vie réelle à ce qu'il fait.

Le vendeur modèle doit être un homme d'idées; il doit acquérir une connaissance complète, scientifique de son stock de marchandises. Une connaissance de la nature humaine est également presque aussi indispensable qu'une connaissance de la marchandise même. Certains clients peuvent être entraînés, d'autres doivent être dirigés; aux uns il faut parler, il faut laisser les autres parler. Un vendeur devrait étudier la loi de la suggestion pour être à même de juger promptement des goûts et des fantaisies du clients et se hâter de fournir à sa demande. Il doit avoir du tact.

Le vendeur idéal doit s'estimer lui-même; c'est une vertu pratique qui embellit en même temps le caractère de l'individu. La croyance en soi-même est nécessaire au succès dans toutes les entreprises. Mais l'employé doit conserver avec soi ce sain état d'esprit; il doit faire usage de bon sens.

Le vendeur avisé évite d'émettre son opinion personnelle et cède entièrement aux idées de son client. Mettant complètement de côté le "moi", il fait montre d'un idéal judicieux au lieu de sentiments égoïstes déplacés. Quand un vendeur consent à servir un client, il fait abandon, pour le moment, de tous ses droits personnels. En d'autres termes, il appartient à ce client tout autant que la marchandise après qu'elle a été payée, c'est-à-dire que son temps, son attention, son expérience, tout ce qu'il possède, sont des choses auxquelles le client a droit puisqu'il paie pour elles aussi bien que pour l'article objet de la vente.

Dans tous les cas, on ne peut pas trop estimer la bonne humeur. La maîtrise le soi-même a toujours une haute valeur. Peu importe que le client soit désagréable à l'extrême ou qu'il tienne compte des sentiments du vendeur, qu'il fasse de forts achats en quelques minutes ou qu'il fasse perdre au vendeur une heure de son temps précieux sans rien acheter: tout cela n'a aucune importance pour l'homme maître de son art; celui-ci doit être aimable en tout temps et obliger ainsi le client à emporter du magasin au

moins une chose—une bonne impression, qui portera ses fruits dans l'avenir.

Il n'y a rien qui coûte si peu que la courtoisie et il n'y a rien qui ait plus d'influence en affaires. L'attitude du vendeur devrait être la même vis-à-vis du client que si celui-ci était reçu par le vendeur dans son salon. Quand on a toujours cela présent à l'esprit, tout danger d'être désagréable est écarté; le vendeur acquiert un état d'esprit qui engendre la courtoisie dans toutes les circonstances. La courtoisie est produite par la bienveillance et la bienveillance engendre la patience, qui est une qualité finale.

Une autre chose des plus essentielles pour le vendeur idéal est, bien entendu, son apparence personnelle. Une personnalité bien caractérisée est un don enviable; mais tout le monde ne peut pas le posséder, puisque c'est un don naturel. Cependant une chose à la portée de tous est une bonne apparence personnelle, indispensable à l'employé moderne. C'est donc le premier devoir de toute personne servant le public d'être le mieux vêtue possible. La toilette a une influence capitale.

LE VIN ET LES MEDECINS

Quelques opinions de notabilités médicales

Les vins de Bordeaux surtout doivent à leur richesse moyenne en alcool, à une dose notable de tanin, à leur faible acidité, à leur extrait moyen souvent ferrugineux et phosphaté, d'être plus ou moins toniques et reconstituants, sans être excitants ni fatiguants pour l'estomac.

Ce sont ces vins, qui sont bienfaisants, qu'on a nommés le lait des vieillards et dont les poètes ont chanté à juste titre les louanges.

Dr Riche,

Président de l'Académie de médecine.

L'usage modéré du vin est sans inconvénient. La science ne montre dans le vin bien préparé aucun principe nocif, et l'expérience pendant des siècles, a montré que l'usage modéré de cette boisson était inoffensif.

Duclaux,

Directeur de l'Institut Pasteur.

Le vin de Médoc, pris modérément et assidûment, peut rendre de très grands services en agissant soit par la stimulation de son alcool, soit par l'astringence de son tanin et surtout par l'action réparatrice de son tartrate de fer.

Dr Legendre,

Médecin des hôpitaux de Paris.

"Les ennemis du vin, sont ceux qui ne le connaissent pas. Pris à une dose modérée, variable d'ailleurs avec le genre de vie des différents individus, il est un facteur important de l'alimentation. Les

Maison fondée en 1842

TROIS MARQUES
Dont la réputation est établie:

DUBONNET

L'apéritif du jour—le Vin Tonique délicieux
A BASE DE VIEUX VIN MALAGA.

"GRAND PRIX"

(LA PLUS HAUTE RÉCOMPENSE)

Exposition de Paris 1900

—TE—

Exposition de St Louis 1904



LOUIS ROEDERER

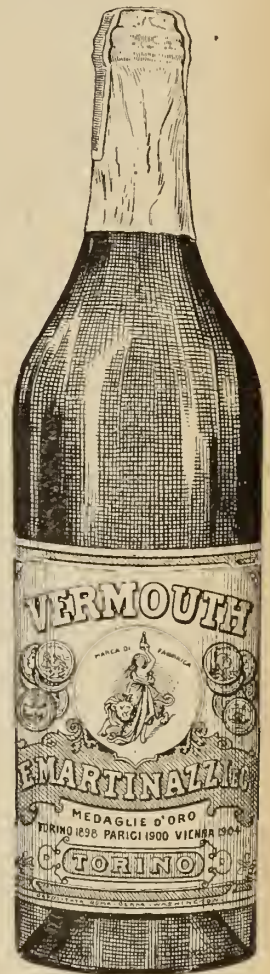
(Reims, France)

La Marque de Champagne Par Excellence

en Europe et aux Etats-Unis

Les Canadiens apprécient le Vin
LOUIS ROEDERER

Cuvée Spéciale 1900,
Grand Vin Sec,
Extra Dry, Sec.



E. MARTINAZZI & CO.

VERMOUTH ITALIEN

LE PRÉFÉRÉ DES CANADIENS

EN BOUTEILLES d'un LITRE.

Recommandé par les médecins "Comme Stimulant."
Un vin exquis et savoureux, dont la richesse naturelle est rehaussée
par l'addition de plantes aromatiques choisies.

PRIX SPECIAUX AU COMMERCE
CES MARQUES SONT EN VENTE PARTOUT
- - - DEMANDEZ - LES. - - -

L. CHAPUT, FILS & CIE,

NEGOCIANTS EN VINS
Montreal.

Seuls Agents au Canada.

buveurs d'eau mangent plus que les buveurs de vin.

Dr Sellier.

Le vin est, parmi les boissons fermentées la plus utile quand son emploi est bien réglé, et la moins nuisible à certains égards, "même quand on en abuse".

Dr Bouchardat,

Ancien professeur d'hygiène à la Faculté de Paris.

Les acides végétaux des vins légers préviennent le scorbut. En même temps, la digestion est facilitée par la faible quantité d'alcool qu'ils contiennent, tandis que leur acidité constitue jusqu'à un certain point un préservatif contre le choléra.

Lane Notter.

Dans la bronchite, la broncho-pneumonie, la tuberculose au début, le vin est un tonique qu'il ne faut pas négliger.

Le vin doit être prescrit aux neurasthéniques, aux femmes enceintes, aux convalescents de la typhoïde et des maladies infectieuses, rougeole, scarlatine, variole.

Dr Dubruel,

Médecin-major des troupes Coloniales.

L'usage modéré du vin naturel est favorable à la santé. La dose d'un litre est pour les travailleurs. Un demi-litre suffit pour les personnes sédentaires.

Emile Philbert,

Sec. de la Soc. franc. de tempérance.

Le vin vieux doit entrer dans le régime des enfants dont la faible constitution fait craindre les convulsions. Hippocrate propose même de faire usage du vin pour les enfants, afin de les rendre moins sujets aux convulsions, de favoriser leur accroissement et de leur donner une meilleure carnation. Il n'est pas nuisible. Il permet d'atteindre un âge très avancé et ne produit jamais de cirrhose hépatique. Ce sont les alcools, les essences, les auto-intoxications, les toxi-infections alimentaires qui font les maladies du foie, mais non le vin naturel.

Dr Vires,

De l'Académie de Montpellier.

Dans les exploitations viticoles, les ouvriers consomment (vieille tradition) deux litres de vin par jour. Il n'y a pas, de ce chef, d'alcooliques; les maladies de foie sont exceptionnelles. On rencontre de nombreux vieillards (soixante-quinze à quatre-vingts ans) qui continuent à travailler.

Dr Tedenat,

De l'Académie de Montpellier.

La mode anémiant de boire de l'eau passera comme toutes les modes ridicules. Faites une enquête, et vous verrez que les médecins qui conseillent à tout le monde de boire de l'eau sont, pour la plupart, des égotants. Moralité: ne

consultez jamais un praticien d'une constitution débile et d'un tempérament maladif.

Dr Delineau,

Président de la Société médicale des praticiens.

PRECAUTIONS A PRENDRE DANS LA REDUCTION DES DEPENSES

Il y a des époques où il est parfaitement sage et réellement à propos de réduire les dépenses. Dans tous les commerces, le même besoin se fait sentir tôt ou tard, soit pour des causes locales, soit par suite de conditions d'intérêt public. Mais il y a bien des précautions à avoir dans la prise de cette mesure.

C'est une sorte de tonique en affaires que d'avoir des périodes laissées à la réflexion, de réajuster des choses importantes une fois au moins au cours de quelques années. Quand on examine la situation, on s'aperçoit que beaucoup de dépenses additionnelles, souvent inutiles, se sont glissées dans les affaires sans qu'on y ait pris garde, dépenses qui multiplient les frais. C'est une bonne chose de diminuer ces petites dépenses que seul un examen minutieux de la situation peut révéler.

Parfois alors, il est nécessaire de réduire aussi les dépenses générales. Si cette réduction doit nécessairement porter sur le personnel, le commerçant ayant un bon jugement saura faire un choix parmi les employés bons, mauvais ou indifférents. Les questions de salaires sont toujours réglées avec la plus grande satisfaction par une conférence où assistent tous ceux concernés en la matière et cela est spécialement vrai quand il s'agit d'employés que le commerçant a intérêt à conserver, dit "Advertising World".

L'erreur la plus grande faite communément consiste à commencer la réduction des frais là où cette réduction devrait être faite en dernier lieu—nous voulons parler de la publicité. Il est étrange qu'à une époque où on connaît la valeur de la publicité, une si grande proportion des annonceurs regarde ce moyen productif comme une dépense volontaire, pouvant être supprimée pour réaliser une économie. Le résultat est contraire d'habitude—il l'est toujours à la longue. Le changement des moyens employés de temps à autre pour faire de la propagande en faveur d'un établissement est peut-être recommandable quand les résultats justifient ce changement; mais une abolition réelle du principe même—jamais! Si une bonne publicité produit sûrement des affaires, il ne peut y avoir d'excuse à la suppression de la chose même dont nous avons le plus besoin.

Dans tous les cas rappelez-vous qu'il faut beaucoup d'arguments et de bons arguments pour convaincre un homme qu'il devrait acheter un article, alors

qu'il essaie de s'en passer pour des raisons d'économie personnelle. Et des arguments présentés en moins d'espace, à des intervalles plus longs, ne remplissent pas bien leur but. Ne parlons pas de cette suppression; parlez à l'agent d'annonces jusqu'à la dernière minute.

LA BIERE DE PILSEN

Par Hans Gaudel

La croyance générale que la bière de Pilsen, c'est-à-dire une bière ayant le même goût et les mêmes caractéristiques que la bière produite dans la ville de Pilsen et particulièrement au Buergerliche Brauhaus, ne peut pas être produite dans d'autres localités, non seulement est fermement établie chez les personnes non compétentes en la matière, mais cette croyance est encore exprimée de temps en temps par des hommes ayant reçu une instruction scientifique. Dans une controverse qui a eu lieu il y a quelque temps, un de ces hommes instruits affirma que "même si le malt préparé dans les brasseries de Pilsen était employé ailleurs, la bière en résultant ne ressemblerait jamais au produit véritable de Pilsen." Ce même homme déclarait que ce serait folie que d'essayer d'imiter la bière de Pilsen en employant dans d'autres brasseries du malt du type Pilsen; puisqu'il est complètement impossible de produire le même breuvage ou même un breuvage similaire.

Les personnes étrangères à la question, étant accoutumées depuis si longtemps à entendre de pareilles expressions, sont naturellement fermement convaincues qu'une bière possédant les caractéristiques de la bière de Pilsen ne peut pas être produite ailleurs, et prétendent que la grande vente du produit de Pilsen vient appuyer leur dire. Le public se rappellera seulement les endroits où la bière de Pilsen servie était d'excellente qualité et oubliera ceux où le contraire avait lieu; il ira même jusqu'à dire qu'une autre bière était substituée au produit véritable quand la bière servie ne répondait pas au prototype. Très souvent on compare la bière de Pilsen préparée avec le moût à 12 pour cent à des bières n'offrant que 9 à 10 pour cent de densité à l'origine. En règle générale, on ne tient aucun compte de la méthode de servir la bière, méthode qui a une importance capitale. Bien plus le public en général néglige le fait qu'à Pilsen le produit de la Buergerliche Brauhaus n'est vendu que dans les restaurants de premier ordre et que, supportée par sa réputation établie et la faveur du public, cette brasserie est à même de dicter à ses clients la manière dont la bière doit être emmagasinée et traitée. D'autres brasseries qui ne jouis-

Les Meilleures Marques de VINS ET DE LIQUEURS

Nous avons le privilège de représenter au Canada les plus importantes maisons dans le commerce des **Vins et Liqueurs**, celles dont les marques sont réputées dans le monde entier, dont les produits sont de tout premier ordre et à la hauteur de la réputation de ces maisons.
Nos prix méritent l'attention des acheteurs, au même titre que les produits recommandés méritent l'appréciation favorable des consommateurs raffinés.

PH. RICHARD, Cognac, Brandy.

MITCHELL BROS., Glasgow, Scotch Whisky.

MITCHELL & CO., Belfast, Irish Whiskey.

J. P. WISER & SONS, Prescott, Canadian Whiskey.

POLLEN & ZOON, Amsterdam, Holland Gin.

PIPER-HEIDSIECK, Reims, Champagne Piper-Heidsieck.

UNION CHAMPENOISE, Epernay, Champagne Cardinal.

UNION CHAMPENOISE, Epernay, Champagne Duc d'Origny.

DIEZ HERMANOS, Jerez de la Frontera, Sherry.

B L A N D Y B R O S . , Madère, Vin de Madère.

REAL COMPANHIA VINICOLA, Portugal, Vin de Port.

VIGNEAU & CAMBOURS, Bordeaux, Clarets et Sauternes.

GARRETT & CIE, Malaga, Vin de Malaga.

G. OLIVA & CIE, Tarragone, Vins de Messe.

MORIN, PERE & FILS, Beaune, Vins de Bourgogne.

FLI FERRERO RICARDO, Turin, Vermouth Italien.

CAZALIS & PRATT, Marseille, Vermouth Français.

F. DOLIN & CIE, Chambéry, Vermouth Français.

SARAZIN & JAVILIERS, Dijon, Vin Bacchus au Quinquina, sans rival.

 **Demandez les Marques ci-dessus a votre Fournisseur.** 

POUR TOUTES INFORMATIONS, COTATIONS, ETC., TÉLÉPHONEZ,
TÉLÉGRAPHIEZ OU ÉCRIVEZ, A NOS FRAIS,

LAPORTE, MARTIN & CIE, Ltée

VINS, LIQUEURS, EPICERIES EN GROS

Veuillez noter notre Nouvelle Adresse : { 562 à 568, rue St-Paul, } MONTREAL.
Ancienne rue du Collège, à quelques portes à l'ouest de la rue McGill,

sent pas d'une telle faveur auprès du public, sont forcées de vendre leur produit à des établissements de deuxième ordre et ne peuvent pas dicter leurs termes, bien que les conditions d'emmagasinage et de traitement dans de tels établissements laissent beaucoup à désirer. Le public néglige donc absolument de prendre en considération les facteurs les plus importants quand il s'agit de juger la qualité de la bière et accepte simplement l'opinion qu'il n'y a pas de bière comparable à celle de Pilsen.

On fait rarement des expériences de dégustation au cours desquelles toutes les bières sont exactement dans les mêmes conditions, et les résultats de ces dégustations ne sont presque jamais portés à la connaissance du public, ou bien, si on les fait connaître, ils sont reçus avec incrédulité. Pour qu'on puisse complètement se fier à un essai de ce genre, il est essentiel que toutes les bières examinées aient la même densité dans la fabrication et soient près du degré final de fermentation. Elles doivent être mises dans des paquets d'expédition de grandeur uniforme et mises dans la même cave à une température de 43 à 47 degrés F., pendant deux ou trois jours. Les fûts devraient être mis en perce en même temps et munis de robinets du même genre et les bières devraient être tirées en même temps dans des récipients d'une même espèce et dégustées sans ordre distinct.

Des essais de cette nature auxquels ont pris part des experts en bière de Pilsen et des brasseurs expérimentés, ont prouvé que dans aucun cas, le produit de la "Brauhaus" n'a été reconnu, les opinions étant très divisées. On a trouvé qu'il n'y avait aucune différence entre les bières examinées et le produit de la Buergerliche Brauhaus, ce qui prouve bien qu'une bière renommée de Pilsen peut être et est produite dans d'autres établissements de Bohême. Toutefois, ceci n'est vrai que pour la bière actuelle de Pilsen, puisque le goût du produit de la Brauhaus a passé par deux phases distinctes.

Comme exemple de ceci, je citerai le passage suivant d'une brochure publiée en 1906:

"Autrefois, la bière produite à la Buergerliche Brauhaus, à Pilsen, possédait un goût particulier qui ne pouvait être imité et que des experts appelaient très correctement un goût de moisi. A cette époque, on déclarait bien haut que ce goût particulier était dû à l'eau employée et cette opinion ne fut pas abandonnée quand Shary, de Prague essaya à grands frais de préparer une bière dans sa propre brasserie, avec de l'eau expédiée de Pilsen. Shary trouva que le goût caractéristique de la bière Pilsen ne pouvait pas être attribué à l'eau employée, puisque la bière qu'il produisait

avec la même eau n'avait pas ce goût-là.

Tous les efforts faits pour imiter le goût de la bière de la première période échouèrent probablement parce qu'à cette époque notre connaissance des causes et de la bactériologie en général était encore limitée.

Toutefois, il n'y a rien qui soit constant sur terre et suivant cette règle universelle, la caractéristique du produit de Pilsen subit un changement. A ce sujet, je désire citer le passage suivant, tiré de la brochure dont j'ai parlé plus haut:

"Des personnes âgées se rappelleront sans doute qu'il y a seulement 25 ans, le produit de chaque brasserie avait son goût spécial local, par lequel on pouvait le reconnaître parmi les autres bières. Comme dans le cas du produit Pilsen, le goût particulier était attribué à l'eau qui était tenue responsable en général de toutes les choses pour lesquelles on ne connaissait pas de cause définie. L'application pratique des découvertes de Hansen et l'introduction du froid artificiel jetèrent enfin la lumière sur les causes de ces goûts spéciaux. Ces deux innovations ont changé, purifié et raffiné le goût des bières, éliminant en même temps toutes les différences dans la saveur, de telle sorte que les produits d'un grand nombre de brasseries de Bohême sont aujourd'hui à peu près identiques quant à la saveur. Comme dans le cas du fromage de Roquefort, dont le goût piquant dépend du développement de micro-organismes, on trouva que le goût particulier des bières était dû à divers organismes qui se développaient dans les brasseries et qui étaient introduits dans le moût avec chaque dose de levure fraîche.

Avec l'introduction du froid artificiel, les caves, les murs, les plafonds, etc., furent asséchés et les micro-organismes, privés ainsi de leurs places favorites de développement. Dans la lutte pour l'existence, les organismes qui avaient produit le goût particulier furent finalement annihilés par les grandes quantités de

pure levure de culture introduites continuellement dans l'établissement.

Le goût des anciennes bières de Pilsen, dont beaucoup d'hommes parlaient si hautement, était aussi un goût impur, dû aux micro-organismes présents dans la levure et dans l'air des salles de la brasserie. Ces organismes disparurent quand les caves furent asséchées artificiellement et que de la pure levure de culture provenant de Munich fut introduite dans la Brauhaus.

La seconde phase par laquelle passa la bière de Pilsen date de cette époque.

En 1904, Windish parlait comme suit du goût des bières de Pilsen:

"Il y a quelques années, j'analysai le goût caractéristique de la bière de Pilsen comme suit: Amers de houblon, tannin, levure et déchets de levure et une petite quantité de goudron; dans certaines sortes de bières de Pilsen, un goût de malt moisi fut aussi discerné. Une abondance de gaz acide carbonique est une autre caractéristique de ces bières. Cette définition naturellement rencontra beaucoup d'opposition, bien qu'elle fût des plus exactes et qu'elle caractérisât exactement les particularités des bières de Pilsen, surtout le produit classique de Brauhaus. Le type des bières de Pilsen a subi un changement. Un certain nombre de caractéristiques particulières qui assuraient au produit de Pilsen une position unique ont disparu et la bière de Pilsen se rapproche matériellement des autres bières pâles d'Allemagne, quant à la saveur. Le goût de levure a disparu complètement ou tout au moins ne domine que très légèrement. Les bières de Pilsen sont devenues plus pures au point de vue biologique et, avec cela, une des principales et anciennes caractéristiques a disparu. Le malt de Pilsen, au goût de moisi, qui était connu dans le monde entier, n'est plus en usage et, par conséquent, le goût légèrement moisi de la bière a disparu. En résumé, le produit de Pilsen n'est plus ce qu'il était dans les premières années. Je ne désire pas entrer en discussion sur le point de

S. H. Ewing & Sons, Importateurs et Manufacturiers de BOUCHONS

Coupés à la Main et à la Machine

Marchands de Capsules pour bouteilles, de
broche d'embouteilleurs, d'Étain en feuilles,
de Fournitures pour Brasseurs, etc., etc., etc.

SUCCURSALE DE TORONTO: 29 Front St., West. BUREAU PRINCIPAL: 96 rue King, Montréal

Téléphones: { BELL MAIN 65
MARCHANDS 522

savoir si le changement a été pour le mieux ou pour le pire; je me contenterai de dire qu'un tel changement a réellement eu lieu."

Windish attribue l'arome délicat de la bière de Pilsen à l'emploi de malt au goût de moisi. Je ne suis pas d'accord avec lui sur ce point parce que je trouve difficile de croire que les malteurs de Bohême, dont le produit était très recherché à cause de son excellence, auraient pu produire une bière médiocre pour laquelle on employait du malt moisi. De plus, grâce à l'expérience acquise à cette époque, j'en suis venu à la conclusion que le malt n'était pas le facteur décisif et que le goût local était dû aux

conditions qui régnaient dans les salles de fermentation et dans les caves.

Des expériences faites par Loft ont aussi démontré que le goût caractéristique et l'odeur de moisi du malt ne se communiquent pas au moût ou à la bière produits avec une telle matière. A certaine époque, une grande brasserie de Bohême fut sérieusement ennuyée par une mauvaise clarification par une formation insuffisante de mousse et par un mauvais goût de son produit. Comme à cette époque, le contrôle des brasseries était chose inconnue, diverses mesures furent prises afin de remédier à cela. La levure fut changée à plusieurs reprises et les bières fermentées avec

la levure furent soutirées dans des fûts séparés. En dégustant les bières en magasin, dégustation qui avait lieu à des intervalles réguliers, on observait toujours la saveur locale remarquée dans les brasseries qui avaient fourni la levure. Cela était le cas lorsque les levures avaient subi deux fermentations. De cette manière, on pouvait toujours remarquer le goût de la bière de Pilsen dans les bières produites avec de la levure prise à la Buergerliche Brauhaus. Cela prouve que la levure qui contenait les organismes produisant le goût caractéristique de la bière de Pilsen communiquait les mêmes caractères à la bière provenant d'autres établissements. Tou-



EMBOUTEILLAGE DE BIÈRE

Le stock considérable de Bière embouteillée à l'avance que nous tenons à la disposition du commerce, nous permet de livrer constamment une qualité supérieure et toujours égale.

Notre outillage pour le lavage des bouteilles, réalise la perfection atteinte à ce jour par les fabricants d'appareils d'embouteillage.

W. J. RAFFERTY,

Ebouteilleur autorisé de la maison W. DOW & CO.,
Brasseurs et Fabricants de Malt.

33, 35 et 37, rue Vallee,

MONTREAL.

Lawrence A. Wilson Co.

LIMITED

MONTREAL

Les commerçants en vins et spiritueux les plus importants du Canada.

Magasins d'entrepôt : Bureaux :
85-89 rue St-Jacques 87 rue St-Jacques

Entrepôts de douane :
26-36 rue Grey Nun.

Caves d'entrepôt : Entrepôt d'accise :
84, ruelle Fortification 38, rue Foundling

A la tête de plus de soixante agences de l'étranger.

Importations de SCOTCH WHISKY énormément plus fortes que celle de toute autre firme du Dominion.

Un demi million de dollars payé par an pour droits de douane.



Le Vin des Carmes

Demande sans cesse
Croissante

La Profession Médicale le prescrit parce que c'est LE SEUL VIN MÉDICINAL dont l'analyse soit connue des médecins.

LE VIN DES CARMES est un créateur de Force, de Santé, d'Energie, recommandé dans les cas d'Anémie, de Manque d'Appétit, de Dyspepsie, etc. Employé avec succès dans les Hôpitaux.

EN VENTE CHEZ LES MARCHANDS DE LIQUEURS ET LES PHARMACIENS EN GROS.

A. TOUSSAINT & CIE

DEPOSITAIRES GENERAUX

194 Rue St-Paul, - QUEBEC

tefois, puisque le micro-organisme considéré ne trouvait pas de conditions favorables pour son développement dans le nouvel établissement, cette saveur disparut bientôt.

Ces points de vue, au sujet des causes de la saveur locale aussi bien que les opinions concernant sa stabilité, d'un côté, et ses variations, de l'autre, ont été également exprimés de la manière suivante:

"Le goût local de la bière diffère suivant la nature des organismes qui habitent la cave de fermentation. Des substances odorantes contenues dans l'air communiquent aussi un goût à la bière en fermentation. Avec la propreté qui règne toujours dans les brasseries à présent, ces sources de saveur locale de la bière ont été éliminées.

("The American Brewer").

LES SOCIÉTÉS COOPÉRATIVES

La Chambre des Communes a voté une loi concernant ces sociétés. Le député de Jacques-Cartier, M. Monk, avait présenté l'an dernier un projet de loi qui a été repris par le gouvernement; c'est ce dernier projet qui a été voté.

Il nous serait difficile de dire en quoi ces deux projets diffèrent, si, toutefois, il existe quelque point de dissemblance réelle entre eux, car nous n'avons pas reçu, avec les documents parlementaires, le projet du gouvernement.

Nous savons, cependant, que ce projet sera fortement combattu au point de vue de sa constitutionnalité.

Bien que'n vertu de la constitution les lois relatives au commerce ressortissent au gouvernement fédéral, la loi sur les sociétés coopératives empiète, prétend-on, sur les droits des provinces, en ce sens que les sociétés coopératives telles que définies par la loi les concernant, seraient des sociétés dont les droits et les pouvoirs seraient purement locaux.

La question de constitutionnalité de la loi sera soumise au Sénat par l'Association des Marchands Détailliers qui, d'ailleurs, combat la loi dans son entier, comme étant préjudiciable au commerce en général.

CANADA LIFE ASSURANCE CO.

M. Chas. Chaput, de Montréal, directeur

L'assemblée des actionnaires de la Canadian Life Assurance Co. qui a eu lieu le 26 février, assemblée que l'on pensait devoir être très intéressante, à cause de la réélection des directeurs dont le terme était expiré, fut dénuée de tout incident ordinaire. Le nombre des détenteurs de police exerçant leur droit de vote était de 1,094 tous avaient envoyé des procurations au président et au gérant général. Le résultat a été la réélection de MM. Chs Cha-

put, de Montréal, et Geo. H. Russell de Détroit, comme directeurs des détenteurs de polices. Le sénateur Cox et MM. H. E. et H. B. Walker furent réélus pour représenter les actionnaires au bureau de direction. Le président déclara que 25% des fonds de la Compagnie étaient placés en hypothèques et qu'un très faible montant, moins de la moitié de 1 p. c. était placé en prêts à demande. Pendant l'année, la Compagnie a reçu en primes \$3,622,015 et a prêté aux détenteurs de polices, pendant la même période \$1,992,225.

M. Armand Chaput, de la maison L. Chaput, Fils et Cie, réélu membre du



M. Armand Chaput

Conseil de la Chambre de Commerce du District de Montréal pour un deuxième terme.

CAUSERIE DU DOCTEUR

Questions d'hygiène publique

La réhabilitation des eaux-de-vie françaises dans leurs rapports avec l'aliénation mentale.—Curieuses constatations.

Il y a longtemps qu'on proclame que l'alcoolisme mène à la folie. C'est tout-à-fait vrai quand il s'agit de la consommation immodérée de l'alcool et surtout de l'absorption journalière de tous les poisons qu'on s'introduit dans l'estomac en buvant ces mixtures alcooliques vendues sous le nom de rhum, et aussi d'eau-de-vie—voire même de "cognac"—et de toutes ces liqueurs à noms plus ou moins ronflants, toutes à base d'alcool d'industrie, souvent mal rectifié et aromatisé avec un tas de drogues et de bouquets artificiels à la fois destructifs du goût et de la santé.

Mais le cas est complètement diffé-

rent lorsqu'il s'agit de nos véritables eaux-de-vie charentaises que les maîtres de la médecine et de la thérapeutique d'il y a 30 ou 40 ans tenaient, ainsi que nous l'avons rappelé bien souvent, pour l'un des meilleurs reconstituants, l'un des stomachiques les plus recommandables.

Une récente thèse de doctorat, brillamment soutenue du reste par M. Pagès et intitulée: "contribution à l'étude des alcools dans ses rapports avec la folie dans le département de la Charente", a démontré, dans des conclusions consciencieusement déduites, combien était fausse la légende qui consistait à représenter les contrées où l'on cultive la vigne—telles les Charentes—comme un foyer d'alcoolisme.

On peut dire et affirmer, au contraire, que c'est au fur et à mesure que la vigne n'a plus fourni, à la suite de la crise phylloxérique, à nos populations laborieuses ces eaux-de-vie naturelles si connues de nos pères et si peu nuisibles à leur santé, à leur robustesse, à leur endurance, que l'alcoolisme s'est accentué en Charente comme ailleurs.

A ce sujet, les observations statistiques qu'on trouve dans cette thèse sont singulièrement suggestives.

M. Pagès, en dépouillant les registres de l'Asile départemental des aliénés du département de la Charente, est arrivé à relever les chiffres suivants comme étant ceux des entrées annuelles dans cet établissement.

199 aliénés alcooliques, "avant l'apparition du phylloxéra".

275 aliénés alcooliques, pendant le cours de la période de destruction des vignes.

334 aliénés alcooliques après la destruction complète de nos vignes et avant la reconstitution, c'est-à-dire dans la période où, privée de tout produit naturel et de véritable eau-de-vie, la population des Charentes n'a consommé comme spiritueux que des boissons alcooliques douteuses.

Ces chiffres sont de nature à nous frapper aussi bien, du reste, que les conclusions qui en découlent et qu'on peut résumer ainsi: lorsque les habitants de la Charente ne faisaient usage que des eaux-de-vie de vin produites dans le pays même et tant qu'ils se sont abstenus de mixtures alcooliques suspectes, les cas de folie alcoolique étaient peu nombreux. Ceux-ci, d'ailleurs, avaient le plus souvent des causes complexes dans lesquelles l'abus de l'alcool se combinait avec des diathèses morbides diverses et des phénomènes ataviques. De telle sorte, qu'en réalité, l'alcool extrait de nos vins de chaudière et contenu dans nos eaux-de-vie naturelles, n'est pas du tout responsable des méfaits cérébraux que quelquefois on lui reproche à tort. Les rhums d'origine douteuse, la collection si variée de liqueurs fabriquées on me sait avec quels ingrédients, les eaux-de-vie factices,



La Compagnie
de
Publications Commerciales

EDITEURS, IMPRIMEURS
RELIEURS, REGLEURS
ETC., ETC.

Travaux en Noir et en Couleur
Soignés
et
Exécutés promptement.

LA CIE DE PUBLICATIONS COMMERCIALES
DEPARTEMENT DE L'IMPRESSION
MONTREAL.



les faux cognacs, et surtout ... les apéritifs, voilà les vrais coupables!

La vérité est, comme l'écrit le docteur J. Grangé, dans son dernier article publié dans le "Libéral", que l'alcoolisme n'a apparu en France comme plaie sociale que depuis la disparition des vignes et depuis la consommation de plus en plus considérable de l'alcool d'industrie.

Si nos gouvernants agissaient, ajoute-t-il, judicieusement—en sincères protecteurs de la santé publique—il leur serait facile de faire disparaître l'alcoolisme, plutôt que le dénoncer comme un fléau. Ils n'auraient qu'à exiger que "seules" les eaux-de-vie naturelles de vin et de fruits soient réservées à la consommation alimentaire et que les alcools industriels—qui ne sont, en réalité, à l'épreuve de pureté—qu'un produit chimique soient réservés aux emplois techniques et industriels.

Tout serait ainsi à sa place et dans l'ordre naturel des choses, qui s'oppose à ce qu'un alcool sans saveur, ni odeur, et par conséquent impropre comme spiritueux à la consommation de bouche, soit consommé comme boisson.

Si encore comme autrefois, il était bonifié, aromatisé et arrangé à cet usage par un mélange avec des eaux-de-vie naturelles, comme celles qu'on produit dans les Charentes ou dans l'Armagnac! Mais il ne l'est depuis trop longtemps et trop souvent que par d'atroces essences... qui, elles, sont des poisons et engendrent l'aliénation mentale.

Place aux "eaux-de-vie véritables" et l'alcoolisme disparaîtra sûrement!

Car rien de pareil n'est à craindre avec l'usage modéré de l'eau-de-vie naturelle telle que l'est le vrai Cognac et c'est cette vérité thérapeutique que le corps médical, dans l'intérêt même de la santé et de l'hygiène publique aurait le devoir de répandre.

On ne peut pas supprimer l'alcool, mais on doit faire éliminer de la consommation ceux qui sont dangereux.

Docteur Marx.

(Le Moniteur de Cognac).

LE VIN N'EST PLUS TOXIQUE!

A une des dernières séances de l'Académie de Médecine on a lu un mémoire qui vient donner raison à la théorie soutenue naguère par les Docteurs Doléris, Coudray et d'autres encore à la Société de Médecine de Paris sur les bons effets thérapeutiques du vin pris avec modération.

M. Blache a déposé sur le bureau un travail manuscrit du docteur F. Houssay, de Pont-Levoy. L'auteur, dans son mémoire appuyé de nombreuses observations, montre les résultats heureux qu'il a obtenus dans les entérites infantiles, par l'administration de grands lavages intestinaux à l'aide de vin rouge plus ou moins coupé d'eau chaude.

LES RISQUES DE ROUTE

Les marchandises, est-il besoin de le répéter, voyagent aux risques et périls des destinataires.

Le marchand qui reçoit des marchandises doit, pour éviter toute perte provenant de bris, de détérioration ou de manquant, avant de prendre livraison de la marchandise, s'assurer que les caisses, paquets, fûts, barils, etc., sont en bonne condition et pèsent le poids indiqué sur la feuille de route ou le connaissance.

Si, après cette époque, il est constaté une avarie ou un manquant quelconque, il est nécessaire de faire faire la même constatation par l'agent des transporteurs et d'obtenir de lui un document établissant la réclamation du destinataire. Si l'agent refuse de donner un reçu de la réclamation, le destinataire devra se garder de prendre livraison de la marchandise et aussi de signer, sans faire ses réserves entières, la feuille de route ou le connaissance accompagnant la marchandise.

Il faut noter que les compagnies de transport n'acceptent jamais des expéditeurs des marchandises dont l'emballage est défectueux, de sorte que quand les marchandises arrivent en mauvais état ou condition à destination, la faute en est toujours imputable aux transporteurs, qui devient responsable vis-à-vis du destinataire.

C'est pour cette raison qu'il est absolument nécessaire de procéder à la vérification des marchandises avant d'en prendre livraison et, en cas d'avaries ou de manquant, d'agir, comme nous l'avons dit plus haut.

Quelques marchands envoient des enfants prendre livraison des marchandises qui leur sont expédiées; c'est un tort, car un enfant est rarement apte à faire les réserves nécessaires et, faute de ces réserves, le marchand s'expose toujours à une perte certaine.

Il y a des marchands qui, pour s'éviter un trajet un peu plus long, se font adresser leurs marchandises à une halte (flag station) au lieu de se les faire envoyer à une station où se tient un agent responsable. A la halte, il n'y a personne qui puisse recevoir une réclamation et en donner reçu. Si le destinataire n'est pas présent au moment où la marchandise est déchargée du train, il doit en prendre livraison dans l'état où elle se trouve, tant pis pour lui si, plus tard, il constate un manquant ou des avaries. Si la marchandise est volée après avoir été déposée à la halte, il ne peut avoir de recours contre personne, car la feuille de route du conducteur du train fera la preuve que la marchandise a été dûment déposée à l'endroit désigné.

Il vaut mieux que le marchand se résigne à faire un trajet un peu plus long et ne s'expose pas à perdre tout ou partie de ses marchandises.

Si, après avoir rempli toutes les formalités voulues pour la constatation des pertes, le destinataire éprouve des difficultés pour se faire rembourser par les transporteurs, il trouvera toujours ses fournisseurs disposés à l'aider et à lui faire rendre justice.

UNE BONNE DEVISE

"Faites ce pour quoi vous êtes payé—et faites-en un peu plus", voilà la substance d'une de ces devises en affaires qui ont eu tant de vogue récemment. Un marchand détaillant disait, un jour: "Je suis certain que l'observance attentive et constante de cette devise produirait plus de profits que tout autre effort fait dans d'autres directions. A mon avis, l'importance entière de cette devise est dans sa dernière partie.

"Presque tous les hommes consentent à faire le travail pour lequel ils sont payés; s'ils ne voulaient pas le faire, ils ne s'engageraient pas; mais le nombre de ceux qui, outre leur travail régulier, consentent à s'occuper de quelque chose en dehors de ce travail, est limité. Dans la plupart des cas, on voit que c'est un nombre limité d'employés qui trouvent dans leur enveloppe de paye une augmentation de salaire. Un observateur attentif remarquerait peut-être que les employés qui consentent à faire un peu plus que ce pour quoi ils sont payés, figurent pour une grande proportion parmi ceux dont les salaires augmentent rapidement. Tout cela peut être exprimé dans une seule phrase: l'homme qui fait plus que ce pour quoi il est payé, s'aperçoit à l'occasion qu'il est payé pour un travail plus grand que celui qu'il fait."

L'ABONDANCE DU VIN EN ITALIE

La surproduction du vin en Italie a causé une crise vinicole. Il y a un surplus de vin que les vignerons ne peuvent pas vendre, principalement dans le Sud; ce vin est mis en magasin. Non seulement toutes les fûtaillies disponibles sont remplies, mais des réservoirs cimentés ont été construits pour y mettre le surplus de vin.

On se propose de demander au parlement de lever les restrictions imposées à la manufacture de l'alcool, qui empêchent les fabricants de vin d'employer l'alcool pour conserver le vin. Cette mesure doit être prise dans ce pays, parce que le vin d'Italie ne peut pas se conserver longtemps à cause de son manque d'alcool naturel.

Un membre de la Chambre a, toutefois, proposé une autre méthode. Il a fait appel au peuple italien, lui conseillant fortement de boire plus de vin et moins d'eaux minérales.

NOS PRIX COURANTS

Les prix indiqués le sont d'après les derniers renseignements fournis par les agents ou manufacturiers.

ABSINTHE		La cse
Ed. Pernod (3)	...	14.50
Gemp. Pernod (14)	...	13.50
Pernod Fils (12)	...	15.00

AMERS		
Amer Picon (12)	...	11.00
L. C. F. C. (1)		Lacse
Jamaica	...	pts. 5.50
Celery	...	pts. 5.50
Mixed Bitters (13)	...	8.50

APERITIFS		
Bacchus (2)	...	Lacse
12 Bouteilles	...	10.00
Dubonnet (1)		Lacse
Litres	...	10.00
Mixed Bitters (13)	...	8.50
Tôt (14)	...	7.50

BIERES		
Bass' (4)	...	qts. pts.
E. & J. Burke's Bottling	...	2.65 1.65
Bass' (2)	...	qts. pts.
Daukes' & Co.	...	2.40 1.55
Bass' (4)	...	qts. pts.
C. G. Hibbert's Bottling	...	2.65 1.65
Bass' (3)	...	qts. pts.
Read Bros. Dog's Head	...	2.60 1.70
Bass' (14)	...	qts. pts.
Monkey Brand	...	2.60 1.70
Monkey Brand, Nips	...	\$1.15
Bass' (6)	...	qts. pts.
Bull's Head	...	2.65 1.65
Bass & Co. (6)		In wood.
Hhds	...	40.00
Bbbs	...	28.25
India Pale, Kliderskins, 18 gals.	...	15.00
India Pale, Firkins, 9 gals.	...	8.00
No 1, Winter ale, Firkins, 9 gals.	...	10.00
John Jeffrey & Co. (7)		La doz
Castle Brand, Stone bottles	...	pts. 1.65
Machen & Hudson (5)		qts. pts.
Marque "Beaver"	...	2.50 1.55
Pabst (1)		Pints
Export, 10 doz.	...	12.75
Blue Ribbon, 10 doz.	...	13.75
Tennants (6)	...	2.50 1.65

BIGARREAUX		
L. A. Price (1)	...	qts. pts.
Bigarreaux au Marasquin	...	8.00 9.00
Teyssonneau (12)	...	
Bigarreaux au Marasquin	...	10.00 6.00

BOURGOGNES BLANCS		
Bouchard, Père & Fils (12)	...	qts. pts.
Chablis	...	8.00 9.00
Chablis, 1889	...	11.75
J. Calvet & Cie (6)	...	qts. pts.
Chablis	...	11.50 12.50
F. Chauvenet (15)		
Montrachet [marq. Gulche]	...	20.00 10.00
Chablis-Supérieur	...	7.25 8.25
C. Marey & Liger-Bélair (4)		qts. pts.
Chablis	...	8.50 9.50
Morin, Père & Fils (2)		qts. pts.
Chablis, 1898	...	7.50 8.50
Frédéric Mugnier (3)		qts. pts.
Chablis	...	8.00 9.00

BOURGOGNES MOUSSEUX		
Bouchard, Père & Fils (12)	...	qts. pts.
Bourgogne Mousseux	...	14.00 15.50
Beaune	...	16.00 17.00
Nuits	...	18.00 19.00
Chambertin	...	22.00 23.50
F. Chauvenet (15)		qts. pts.
"White Cap" (Ultra Sec)	...	22.00 24.00
"Pink Cap" (Vin des Dames)	...	22.00 24.00
"Red Cap", Extra Sec	...	22.00 24.00
C. Marey & Liger-Bélair (4)		qts. pts.
Nuits — rouge	...	17.00 18.50
Morin, Père & Fils (2)		qts. pts.
Sec-Mousseux	...	12.50 13.50
A. Lalande & Co.		qts. pts.
Chambertin	...	19.00 20.00

BOURGOGNES ROUGES		
Bouchard, Père & Fils (12)	...	qts. pts.

Macon	...	6.50 7.50
Beaujolais	...	8.00 9.00
Beaune	...	8.00 9.00
"Club"	...	7.00 8.00
Pommard	...	9.00 10.00
Nuits	...	11.00 13.50
Chambertin	...	16.00 17.00
Clos de Vougeot	...	20.00 21.00
J. Calvet & Cie (6)		qts. pts.
Beaune	...	1889... 9.00 10.00
Pommard	...	1887... 11.50 12.50
Volnay	...	1889... 13.75 14.75
Chambertin	...	1887... 18.00 19.00
F. Chauvenet (15)		qts. pts.
Clos-de-Vougeot	...	25.50 26.50
Chambertin	...	18.50 19.50
Romanée	...	18.50 19.50
Corton [Clos-du-Rol]	...	15.50 16.50
Nuits	...	13.00 14.00
Volnay	...	12.50 13.50
Pommard	...	11.50 12.50
Beaune	...	10.00 11.00

Moulin-à-Vent, Macon vieux		
Supérieur		9.00 10.00
Beaujolais	...	7.00 8.00
Macon [Cholx]	...	6.50 7.50
A. Lalande & Cie (5)		qts. pts.
Macon	...	4.40 5.40
Beaujolais	...	5.00 6.00
Beaune	...	6.00 7.00
Pommard	...	6.60 7.60
C. Marey & Liger-Bélair (4)		qts. pts.
Beaujolais	...	6.25 7.25
Macon	...	6.50 7.50
Beaune	...	6.75 7.75
Pommard	...	8.50 9.50
Nuits	...	13.00 14.00
Chambertin	...	16.50 17.50
Morin, Père & Fils (2)		qts. pts.
Macon, 1898	...	5.00 6.00
Beaune, 1898	...	6.50 7.50
Pommard, 1898	...	7.00 8.00
Nuits, 1878	...	8.50 9.50
Frédéric Mugnier (3)		qts. pts.
Beaujolais	...	6.00 7.00
Macon	...	6.50 7.50
Beaune	...	7.00 8.00
Pommard	...	8.50 9.50
Nuits	...	10.50 11.50
Chambertin	...	15.00 16.00

CHAMPAGNES		
C. A. Cardinal (2)		qts. pts. splits
Extra Dry	...	12.50 13.50 14.50
Victor Clicquot (10)		qts. pts.
Extra Dry & Brut	...	28.00 30.00
Fleur de Sillery	...	20.00 22.00
Marechal, Comte d'Erlon	...	13.00 15.00
Duc de Montlouis (1)		qts. pts.
Cuvée Réservee	...	10.00 11.00
Carte Noire	...	12.50 13.50
Carte D'or	...	14.00 15.00
Duc d'Origny (2)		qts. pts. splits
Cuvée Réservee	...	17.00 18.00 19.00
Louis Duvau (5)		qts. pts.
Gratien & Meyer (14)	...	qts. pts.
Caisses ou paniers	...	13.00 14.00
Heidsieck & Co. (5)		
Dry Monopole	...	31.00 33.00
Lemay & Co. (15)		Lacse
Half Pints	...	4.00
Pints	...	8.00
Quarts	...	12.00

Edmond Massé & Fils (19)		qts. pts.
Carte Noire	...	10.00
Carte Blanche	...	14.00
Carte Or	...	20.00
Mcet & Chandon (7)		qts. pts.
White Seal, 1900	...	28.00 30.00
Brut Imperial	...	31.00 33.00
Brut Impérial, 1898	...	38.50
Brut Impérial, cuvée, 1893	...	42.50

G. H. Mumm & Co. (6)		qts. pts.
Extra Dry	...	28.00 30.00
Selected Brut	...	31.00 33.00
Selected Brut	...	1898... 32.00 34.00
Selected Brut	...	1895... 38.00 40.00
Extra Dry, paniers 1 doz.	...	1/4 B. 8.50
Extra Dry, paniers 2 doz.	...	1/4 B. 17.00
Piper-Heidsieck (2)		qts. pts. splits
Sec	...	28.00 30.00 32.00
Brut	...	30.00 32.00 34.00
Cuvée 1900, très sec	...	30.00 32.00 34.00
Escompte de commerce 10%.		
Louis Roederer (1)		qts. pts.
Grand Vin sec	...	28.00 30.00
Vin Extra sec	...	28.00 30.00
Brut spécial Cuvée	...	30.00 32.00
Ve Pommery, Fils & Cie (12)		qts. pts.
Sec, ou Extra Sec	...	28.00 30.00
Brut [vin naturel]	...	30.00 32.00

CLARETS		
Barton & Guestier (4)		qts. pts.
Floirac	...	5.00 6.00
Medoc	...	5.25 6.25
Margaux	...	5.50 6.50
St-Julien	...	6.00 7.00
Batalley	...	9.50 10.50
Pontet Canet	...	11.00 12.00
Château Leoville	...	20.00 21.00
Château Larose	...	20.00 21.00
Château Margaux	...	24.00 25.00
Château Lafitte	...	24.00 25.00
Bordeaux Claret Co. (14)		qts. pts.
Côtes	...	2.50 3.50
Bon Paysan	...	2.60 3.60
Bon Bourgeois	...	3.00 4.00
St-Julien	...	3.50 4.50
Montferrand	...	4.00 5.00
Château Brûlé	...	5.00 6.00
St. Estèphe	...	6.00 7.00
Pontet Canet	...	8.00 9.00
J. Calvet & Co. (6)		qts. pts.
St-Vincent	...	3.50 4.50
Medoc	...	4.50 5.50
Floirac	...	5.00 6.00
Margaux	...	5.50 6.50
Château Lascombe (1)		qts. pts.
Margaux	...	2.25 3.00
Fauré Frère (3)		qts. pts.
Bon Bourgeois	...	3.00 4.00
Côtes	...	3.50 4.50
Bon-Ton	...	4.00 5.00
St-Emillion	...	4.50 5.50
Ch. Dugay	...	6.00 7.00
Floirac	...	4.50 5.50
Medoc	...	5.00 6.00
Margaux	...	5.50 6.50
St-Julien	...	6.00 7.00
Pontet Canet	...	9.00 10.00
Château Gruaud Larose	...	12.00 13.00
Côtes	...	le gallon. 1.00
Galibert & Varon (10)		qts. pts.
Medoc	...	4.00 5.00
St. Emilion	...	5.00 6.00
St. Estèphe	...	6.00 7.00
Paullac	...	7.00 8.00
St. Julien, Margaux	...	8.00 9.00
L. Gaudin & Cie (1)		qts. pts.
St-Julien	...	2.50 3.00
St-Estèphe	...	3.00 3.50
Nathaniel Johnston & Fils (12)		qts. pts.
Ordinaire	...	4.00 5.00
Château Chamfleuri	...	4.00 5.00
St-Loubes	...	4.75 5.75
"Club"	...	5.00 6.00
Medoc	...	5.50 6.50
Margaux	...	5.75 6.75
St-Julien	...	6.00 7.00
St-Estèphe	...	7.00 8.00
Château Dauzac	...	9.50 10.50
Pontet Canet	...	11.00 12.00
Margaux Supérieur	...	11.00 12.00

Château Beaucallou..	15.00	16.00
Château Leoville ..	19.00	20.00
Château Larose ..	19.00	20.00
Château Margaux..	21.00	22.00
Château Lafitte..	22.00	23.00
A. Lalande & Cie. (5)	qts.	pts.
1893 Medoc..	4.40	5.40
1890 Floirac..	4.40	5.40
1889 St-Julien..	4.80	5.80
1893 St-Emillion..	5.20	6.20
1890 St-Estephe..	5.20	6.20
1889 Château Pontet Canet..	6.80	7.80
1889 Château Leoville..	11.00	12.00
1889 Château Lafitte..	14.00	15.00

Léon Pinaud (4)	qts.	pts.
St-Julien ..	2.50	3.50
G. Pradel et Cie. Medoc (2)..	2.75	3.25
P Vernot. St-Julien (2) ..	2.75	3.25
Vigneau & Cambours (2)	qts.	pts.
Château Berges ..	3.50	4.00
St-Estèphe ..	4.50	5.50
St-Julien ..	5.00	6.00
Pontet Canet ..	7.50	8.50
Château Maucamps ..	10.00	12.00
Mouton Rothschilds ..	17.00	18.00

COCKTAILS

Cook & Bernheimer Co. (14)	La cse
Manhattan, Martini, Tom Gin, Vermouth, Gin, Whiskey, American...	9.50
G. F. Heublein Bros. "Club" (5)	
Manhattan, Martini, Whiskey, Vermouth, Old Tom, ou assortis.	12.75
Maison Fournier-Fournier, Ltée (13)	La cse

Red Line Cocktails ..	8.50
-----------------------	------

COGNACS

Bisquit, Dubouché & Cie (5)	La cse
★ ..	qt. 9.50
10 years old..	qt. 12.25
Old Liqueur..	20 years old, qt. 16.00
V. V. S. O. P. 55 years old, qt.	45.00
Au gallon..	4.10 à 10.00
J. Borianne (3)	La cse
X X X ..	7.50
Au gallon..	3.75 @ 4.75
Jos. Brémont & Co. (14)	La cse
★★★ ..	quarts 5.50
★★★ ..	flasks 6.50
★★★ ..	½ flasks 7.50
Boulestin & Cie (1)	1 cse 5 cses
★★★ ..	qts. 10.50 10.25
★ ..	qts. 12.00 11.75
★ Fluted ..	qts. 12.00 11.75
★ ..	pts. 13.00 12.75
★ ..	24 flasks 13.00 12.75
★★★ ..	qts. 15.00 14.75
V. S. O. P. ..	qts. 20.00 19.50
V. V. S. O. P. ..	qts. 28.00 27.50
1846 ..	qts. 45.00

Boutelleau, Fils (14)	La cse
V. S. O. P. 1858 ..	qt. 18.00
Doctor's Special..	qt. 11.00
V. O. 1875 ..	qt. 13.50
V. V. S. O. P. 1820 ..	qt. 30.00
Carlat & Co. (14)	La cse
Quarts ..	6.50
Pints ..	7.50
Jules Coadon & Co. (6)	La cse
12 quarts..	8.90
24 flasks ..	9.90
Au gallon ..	3.90 @ 4.50
Cognac Distillers Association (14)	La cse
★★★ ..	vieux.. 9.00
V. O.	12 ans. .. 12.00
V. S. O. P.	20 ans. .. 15.00
X. X. O.	1858. .. 23.00
	au gal
3 granes ..	vieux . 3.75 à 4.00

V. O. ..	3.95 à 4.15
Comandon & Co. (6)	La cse
Special ..	9.50
Reserve extra ..	10.50
Reserve 1878 ..	12.50
★★ et X. O.	15.00
V. S. O. P.	16.50
Au gallon ..	4.50 7.50

Chs Couturier & Cie (2)	La cse
★★★ ..	7.50
Aussi pts, 1-2 pts, Imp. Flasks, Flasks, et 1-2 Flasks à avance ordinaire.	

Quarts, Casks, etc. ..	3.80 à 4.00
D'Angely (3)	La cse
XXX.....	6.50

Dervos & Cie (1)	1 se 5 cses
Quarts..	8.00 7.75
Pints....	9.00 8.75
24 flasks n. c.	9.00 8.75

Gaston Dugas & Cie (19)	La cse
Etiquette Blanche ..	8.50
Etiquette Bleu ..	9.00
Naturel ..	10.00
20 ans ..	13.00

Gaston Dugas & Cie (19)	le Gal.
1 grappe ..	3.65
2 grappes ..	3.75
3 grappes ..	3.85

M. Durand & Cie (1)	La cse
★★★ ..	Qts. 5.50
★★★ ..	Pts. 6.50
★★★ ..	¼ B. 7.00
16 flasks ..	1.50
24 flasks n. c.	6.00
32 flasks ..	6.75
48 1-2 flasks n. c.	7.00

Evariste Dupont & Cie (13)	La cse
Cognac Spécial ..	12.50

Lucien Foucauld & Cie (10)	La cse
1 Etoile, 12 Bout.	9.50
3 Etoiles. 12 Bout.	12.50
"Crown Liqueur" ..	14.00
V. O., 15 ans d'âge ..	16.50
Medical Tonic ..	18.00
V. S. O., 20 ans d'âge ..	20.00
V. S. O. P., 25 ans d'âge ..	24.00
V. V. S. O. P., 30 ans d'âge ..	28.00
1847 ..	45.00

P. Frapin & Cie (3)	La cse
★ ..	qt. 9.50
Medical..	qt. 10.50
20 years old.	qt. 13.00
25 years old.	qt. 16.00
30 years old.	qt. 19.00
Au gallon..	4.00 @ 7.00

Fromy & Rogee (6)	La cse
Medical Reserve ..	10.00
Medical Reserve V. O.	12.50

Gonzalez, Staub & Cie (1)	La cse
Quarts ..	9.00
Pints ..	10.00
24 Flasks ..	10.00
48 Flasks ..	10.00
1 Etoile ..	Qts. 11.50
3 Etoiles ..	Qts. 14.00
V. S. O.	Qts. 16.50
V. S. O. P.	Qts. 18.25

Jas. Hennessy & Co. (9)	qts. pts.
★ ..	13.00 14.00
★★★ ..	16.00 ..
V. O.	17.25 ..
S. O.	25.00 ..
X. O.	35.00 ..
X. S. O.	45.00 ..
Extra ..	60.00 ..

Jimenez & Lamothe (14)	La cse
★★★ ..	qt. 11.00
V. S. O. P.	qt. 15.00
1890 Muscatel ..	qt. 16.00
1865 Liqueur ..	qt. 18.00
Au gallon..	4.25 à 4.50
G. Lafon & Cie (13)	La cse
Cognac ..	8.50

Cognac ★ ..	9.00
Cognac ★★ ..	10.00
Cognac ★★★ ..	12.00
Cognac 15 ans ..	18.00
Cognac No 1, 24 Flasks ..	7.50
Cognac No 1, 32 Flasks ..	8.00
Cognac No 1, 48 Flasks ..	8.50

Au Gall.

Cognac (Proof) 3 ans ..	3.50
Cognac (Proof) 4 ans ..	4.00
Cognac (Proof) 8 ans ..	6.00
Cognac (Proof) 10 ans ..	6.50

Lagrange & Co. (14)

V. O.	qts. 7.00
V. O.	flasks 8.90
V. O.	½ flasks 9.00

F. Marion & Cie (2)

★★★ ..	Qts. 6.00
Aussi pints, 1-2 pts, Imp. Flasks, Flasks, 1-2 Flasks à avance ordinaire.	

Au gal.

Quarts, Casks, etc. ..	3.40 à 3.75
------------------------	-------------

Martell & Co. (4)

Une Etoile..	qt. 12.75
3 Etoiles..	qt. 16.00
V. O.	qt. 17.25
V. S. O. P.	qt. 18.75
V. V. S. O. P.	qt. 38.00

Jacques Nicot & Cie (10)

1 Etoile. 12 Bout.	9.00
2 Etoiles. 12 Bout.	10.00
3 Etoiles. 12 Bout.	11.50
V. O. 12 Bout.	12.00
V. S. O. 12 Bout.	13.00
V. S. O. P. 12 Bout.	14.00
Reserve 1870. 12 Bout.	16.00
Reserve 1865. 12 Bout.	17.00
Reserve 1858. 12 Bout.	18.00
Pour ordres d'importations d'au moins 30 caisses, s'adresser aux agents.	

Otard, Dupuy & Cie (15)

Spécial..	qts..... 9.50
Une étoile..	qts..... 12.00
Deux étoiles..	qts..... 14.00
Trois étoiles..	qts..... 16.00
V. S. O. P.	qts..... 17.50
Au gallon depuis ..	5.00

Parville et Cie (2)

★★★ ..	12s. qts. 5.00
★★★ Flasks ..	6.00
★★★ 1-2 Flasks ..	7.00

V. Pinot & Cie (1)

★★★ ..	qts. 6.25
★★★ ..	pts. 7.25
★★★ ..	¼ botl. 7.75
V. O.	qts. 7.25
V. O.	pts. 8.25
16 flasks ..	7.25
24 flasks n. c.	7.25
32 flasks ..	7.50
48 1-2 flasks n. c.	7.75

C. Pluchon & Cie (1)

Quarts ..	1 cse 5 cses 7.25 7.00
-----------	------------------------

E. Puet (3)

★ ..	qts..... 9.50
Au gallon..	4.00 @ 7.00

Quantin & Co. (6)

★★★ ..	qts..... 9.50
Au gallon ..	4.25 @ 5.50

Régnier & Cie (14)

★★★ ..	qts. 5.50
★★★ ..	Flasks 6.50
★★★ ..	½ Flasks 7.50

J. Rémy (3)

Quarts....	6.50
Flasks ..	7.50
1-2 flasks ..	8.50

Renault & Cie (12)

★ ..	qts..... 10.00
V. O.	qts..... 12.00
3 étoiles S. V. O.	qts..... 15.00
V. S. O. P.	qts..... 21.00
Club..	qts..... 18.00
50 Years Old..	qts..... 40.00
Au gallon..	4.00 @ 10.00

P. H. Richard (2)	La cse
S. O. qts.	22.50
20 ans flutes qts.	17.50
V. S. O. P. qts.	12.25
V. S. O. P. pts.	13.25
V. S. O. P. 1-2 pts.	14.25
V. S. O. qts.	10.50
V. O. qts.	9.00
V. O. pts.	10.00
V. O. 1-2 pts.	11.00
V. O. Flasks.	10.90
Pts, flasks, 1-2 flasks à avance ordinaire.	
Richard	3.40 à 6.00
John Robertson & Sons, Ltd. (7)	La cse
Denis Mounie et Cie	11.50
Clouret & Co.	10.50
Jules Robin & Cie. (4)	La cse
Quarts.	9.50
24 Flasks.	10.00
Sazerac de Forge & Fils (9)	La cse
Quarts.	9.50
Flasks.	10.25
Au gallon.	4.25

EAUX

Apenta Hungarian, Aparient (5)	La cse
25 Quarts.	6.25
50 Pints.	9.50
Sparkling Splits	5.50
Apollinaris (5)	La cse
50 Quarts.	7.50
100 Pints.	10.50
100 Splits.	8.50
S. Birch & Co. (14)	La cse
Ginger Ale Bombays	1.35
Ginger Ale Splits	0.90
Soda Bombays	1.25
Soda Splits	0.90
Cantrell & Cochrane (4)	La doz.
Belfast Ginger Ale.	1.40
Club Soda.	1.40
Seltzer.	1.40
Potass Water.	1.40
	Gal.
Dry Imperial Ginger Ale	1.50
Hiawatha (2)	La cse
Naturelle, 1-2 gals. 12s	4.75
Naturelle, 1-4 gals. 50s	7.50
Gazeuse qts. 50s	7.50
Gazeuse pts. 100s	10.50
Gazeuse splits 100s	8.50
Libertyville Crystal Spring (1)	La cse
Quarts, 50 Bout.	6.00
Pints, 100 Bout.	8.00
Splits, 100 Bout.	7.00
Schweppe's, de Londres (12)	La doz.
Soda Water Co. Cylindres, pour 2.	1.35
Soda Water, Bombays. pour 3.	1.50
Soda Water, Splits. pour 1.	1.10
Dry Ginger Ale.	1.35
Seltzer.	1.40
Potass Water.	1.40
St-Galmier (3)	La cse
Source Badolt.	6.00
Vichy (2)	La cse
La Capitale, 50 B.	7.50
La Sanitas, 50 B.	8.00
La Sanitas, 100 B., pts.	9.50
La Sanitas, 100 B. splits	7.50
Vichy (3)	La cse
Célestins, Grande Grille, Hôpital,	
Hauterive.	10.00
Vichy St-Yorre (14)	La cse
Source St-George.	8.00
Bassin de Vichy (1)	La cse
Source St-Louis	8.90

EXTRAITS DE VIANDE

Boeuf Fluide (2)	La cse
Vita Fluid Beef, 1 oz., cse 2 doz.	3.20
Vita Fluid Beef, 2 oz., cse 1 doz.	3.90
Vita Fluid Beef, 4 oz., cse 1 doz.	4.50
Vita Fluid Beef, 20 oz., cse 1 doz.	4.75
Vita Fluid Beef, 20 oz., cse 1 doz.	9.00

GINS

Van Baarle & Zoon (7)	La cse
Drawbridge	6.25
Blankenheym & Nolet (14)	La cse
Marque 'Clef', C'ses Rouges	10.50
Marque 'Clef', C'ses Vertes	5.00
Marque 'Clef', C'ses Violettes	5.00
En cruchons	10.00
Au gallon de 3.00 à	3.25
John de Kuyper & Son (4)	La cse
Caisses Rouges 15s.	11.75
Caisses Vertes. 12s.	6.25
Caisses Violettes. 24c.	5.50
Au gallon	3.15 à 3.30
P. Hoppe, "Night Cap" (1)	La cse
Rouges.	10.65
Jaunes.	11.00
Vertes	6.25
Bleues.	6.00
Violettes.	2.50
Au gallon	3.05 3.25
P. Hoppe, "Imperial" (1)	La cse
Rouges.	10.50
Vertes	5.00
Violettes	2.45
Melchers, de Berthierville (3)	La cse
Croix Rouge. Caisses Rouges.	11.25
Croix Rouge. Caisses Vertes.	5.85
Croix Rouge. Caisses Violettes.	5.00
J. J. Melchers (3)	La cse
Honey Suckle, Cruch verre	9.00
Honey Suckle, Cruch pierre	9.00
Netherland's Steam Disty. Co. (1)	La cse
Kilderlen's "Croix d'honneur".	
Caisses Rouges.	11.00
Caisses Vertes.	5.25
Caisses Violettes.	4.90
Cruchons verre—12s 3 gals.	11.75
Cruchons verre—24s 3 gals.	12.75
Cruchons verre—12s 5 gals.	17.50
A. C. A. Nolet, Schiedam (5)	La cse
Caisses Rouges.	10.75
Caisses Vertes.	6.00
"The Real" Dry Gin	7.10
Old John (2)	La cse
Caisses Rouges 15s	9.75
Caisses Vertes 12s	5.25
Caisses Pony 24s	4.50
Pollen & Zoon (2)	La cse
Cruchons, Verre, 1-8 g. 24s	11.00
Cruchons, Verre, 1-4 g. 12s	9.50
Cruchons, Verre, 1-2 g. 12s	16.00

HOCKS

Frederick Krote (14)	qts.	pts.
Sparkling White	16.00	17.00
Sparkling Red	18.00	19.00

LAGERS

F. Jacobs & Co. (2)	qts.	pts.
Pilsner German	2.50	1.60
John Jeffrey & Co. (7)	qts.	pts.
Castle Brand	1.35	
Miller Brewing Co. (2)	Le Brl.	
Marque "High Life", 10 doz.	12.50	
Marque "Buffet", 10 doz.	12.90	
Malt Extract, 8 doz.	15.60	

LIQUEURS FRANCAISES

Bénédictine (12)	qts.	pts.
12 litres.	20.00	21.00
Blankenheym & Nolet (14)	qts.	pts.
Anisette	12.00	
Curacao	11.00	
Kirsch, forêt noire	12.00	
Hanappier & Co.		
Liqueur Hannapier	18.00	19.00
C. Terrand		
Petite Chartreuse Jaune	18.00	19.00
Schattin, Perry & Co.		
Elixir de Spa	15.00	16.00
Briand & Jaquet (1)	La cse	
Cherry Whiskey	7.50	
Blackberry Brandy	7.50	
Apricot Brandy	10.00	
Peach Brandy	10.00	
Strawberry Brandy	10.00	
Sirup de Gomme	7.00	

Kummel	9.00
Anisette	9.00
Cherry Brandy	7.50
Crème de Menthe Verte	9.00
Crème de Menthe Blanche	9.00
Crème de Cassis	9.00
Curacao Orange	9.00
Sirop de Grenadine	7.00
Maraschino	9.00
Marie Brizard & Roger (12)	Lacse
Anisette.....	13.50
Curacao, Orange ou Blanc.....	12.50
Marasquin.....	13.00
Kummel, Superfin.....	12.00
Kummel Crystallisé.....	12.50
Green Peppermint.....	13.00
Crème de Menthe, Blanche.....	13.00
Cherry Cordial	12.50
Cherry Brandy	12.50
Blackberry Brandy	12.50
Kirsch.....	11.00
Bitter Triple.....	12.00
Liqueurs assorties.....	13.00
Crème de Menthe Verte.....	13.00
Crème de Moka.....	13.00
Crème de Cassis	13.00
Crème de Noyau	13.00
Eau-de-vie de Dantzik.....	13.00
Orange Bitters.....	9.50
Punch au Kirsh.....	11.00
Peach Brandy	16.00
Chartreuse St-Denis (2)	qts. pts.
Verte	10.50 11.50
Jaune	10.50 11.50
Delizy & Dolstan (3)	qts. pts.
Curacao	12.00
Marasquin	12.00
Kummel	12.00
Liqueur jaune	15.00 16.00
Liqueur verte	16.00 17.00
Alex Droz & Cie (12)	qts. pts.
Crème Cacao-Chouva.....	16.00 17.00
Nelson Dupoy (14)	qts. pts.
Maraschino	13.00
Grenadine.....	8.50
Frémy Fils (12)	qts. pts.
Cherry Whiskey, [Chesky]	16.00 17.00
Orange Whiskey.....	14.00
P. Garnier, Enghien (2)	qts. pts.
Liqueurs d'Or	19.00 20.00
Marasquin	11.00 13.50
Blidah. Liq. de Mandarine	19.00
Crème de Menthe verte	12.50
Crème de Menthe blanche.....	12.50
Abricotine	19.00
Pousse Café	12.50
Monastine	20.00 22.00
Curacao Rouge Sec	12.50
Curacao blanc très sec.....	15.00
Fine Orange Crucheons	25.00 30.00
Fine Anis Crucheons	25.00 30.00
Liqueurs Assorties, cse 48	
1/2 bouteilles	21.00
Peter Heering (15)	La cse
Cherry Brandy	13.00
Jules Lamothe (14)	qts. pts.
Cherry Whiskey	9.00
F. Lemonde & Cie (13)	Lacse
Blackberry Brandy	7.50
Cherry Brandy	7.50
Cherry Whiskey	7.50
Crème de Menthe A.	8.00
Crème de Menthe O. A.	7.00
Crème de Citron	5.00
Grenadine (Litre)	6.50
Grenadine (Bout. Fantaisie)	6.00
Grenadine (Bout. Saunernes)	5.25
Crème de Cacao	10.00
Crème de Vanille	10.00
Crème de Noyau	10.00
Fine Prunelle A.	12.00
Fine Prunelle A. A.	10.00
Anisette	10.00
Liq. Cathédrale (Chartreuse)	10.00
Curacao (Cruchon 1 litre)	12.00
Curacao (Cruchon 1-2 litre)	13.00

Curaçao (Bout. Qrt.)	9.00	
Crème de Cassis	10.00	
Pas pour rire	10.00	
N'importe quoi, fantaisie	9.00	
N'importe quoi	8.50	
Levert & Schudel (14)	qts.	pts.
Marque "Pélican"		
Anisette	12.00	
Crème de Menthe	12.00	
Curaçao	12.00	
Kummel	12.50	
Maraschino	13.00	
Melrose Drover Ltd (3)	La cse	
Cherry Whiskey	11.00	
Frédéric Mugnier (3)	qts.	pts.
Crème de Menthe Verte	11.00	
Cherry Brandy	11.00	
Cacao l'Hara à la Vanille	12.50	
Kirsch ***	11.00	
Prunelle de Bourgogne	12.50	
Crème de Framboises	12.25	
Fine Bourgogne, 12 lit.	20.00	
Crème de Cassis	11.00	
Fine Bernard	15.00	
Grenadine	8.50	
Anisette	11.00	
Kumel	12.00	
J. Sorin & Co. (14)	qts.	pts.
Cherry Whiskey	15.00	
P. Thorne & Sons (14)	qts.	pts.
Apricot Brandy	24.00	
Tournel & Fleury (2)	qts.	pts.
Anisette	8.00	
Cherry Brandy	8.00	
Cherry Whiskey	8.00	
Crème de Menthe	8.00	
Crème de Cacao	8.00	
Crème de Cassis	8.00	
Curaçao	8.00	
Kirsch	8.00	
Kummel	8.00	
Sirap Grenadine	6.00	
Gabriel Viard, Troyes (10)	12	24/2
	litres	litres
Chartreusette jaune	22.00	24.00
Chartreusette verte	24.00	26.00
Pur Abricot [the genuine]	28.00	30.00
Marasquin, bout. d'origine	22.00	24.00
Viardictine de l'Abbaye St.		
Urbain	20.00	22.00
Curaçao, triple sec	20.00	22.00
Peppermint [Menthe verte]	20.00	22.00
Cassis Imperator	20.00	22.00
Crème de Cacao, Sch...a		
à la vanille	20.00	22.00
Crème de Moka	20.00	22.00
Anisette Extra fine, Cru-		
chons ou flacons	20.00	22.00
Curaçao quadruple sec	22.00	24.00
Pour ordres d'importation, 25 caisses		
minimum, s'adresser aux agents.		
Wilson (14)	qts.	pts.
Blackberry Brandy	9.00	
Hungarian Blackberry Brandy	7.00	
Wallace Cherry Brandy	9.00	
MADERE		
Blandy Bros. (2)	qts.	pts.
Very Superior	8.50	9.50
Special Selected	10.50	11.50
London Particular	13.00	
Cossart, Gordon & Co. (5)		
Au gallon	2.50 à 9.00	
Rutherford & Browne (15)		
Au gallon	de 2.50 @ 10.00	
MALAGA		
Blandy Bros. (2)	La cse	
Etiquette Bleu—pâte-doux	7.50	
Etiquette Blanc—pâte	10.00	
MOSELLE		
Deinhard & Co. (4)	qts.	pts.
Brauenberger	9.00	10.00
Piesporter	10.00	11.00
Berncasteler Doctor	15.00	16.00
Crown Sparkling	18.50	20.00
Nonpareil Sparkling	24.50	26.00
Kock, Lauteren & Co. (12)	qts.	pts.
Zeltinger	9.00	10.00

Brauenberg	12.00	13.00
Pisport	13.50	14.50
Scharzberg—1895	18.00	
Sparkling Moselle	20.00	21.50
Frédéric Krote (14)	qts.	pts.
Sparkling	15.00	16.00
Johann Schlitz (3)	qts.	pts.
Winneger	6.00	7.00
Braunberger	8.50	9.50
Sparkling	17.00	18.00
Hochheimer	17.00	18.00
Cabinet	23.00	25.00
P. J. Valckenberg, Ltd. (6)	qts.	pts.
Piesporter	8.50	9.50
Zeltinger	9.00	10.00
Braunberger	15.00	16.00
Berncastler Doctor	16.50	17.50

OLD TOM & DRY GINS

Boords (9)	La cse	
Old Tom	7.25	
London Dry	7.25	
Booth (4)	La cse	
London Dry	8.00	
Old Tom	8.00	
Burnett (15)	La cse	
London Dry	7.50	
Old Tom	7.50	
Club (3)	La cse	
Old Tom	6.50	
Old Tom au gallon	3.00	
Cold & Co. (1)	La cse	
Sloe Gin	Qts. 10.00	
Marque Beaver	Qts. 5.75	
Marque Beaver	Pts. 6.75	
London Dry	Qts. 6.00	
London Dry	Pts. 7.00	
Colonial (3)	La cse	
London Dry	6.50	
Gordon (12)	La cse	
London Dry	7.50	
Old Tom	7.50	
Sloe Gin	9.25	
Hill's & Underwood (6)	La cse	
London Dry	7.50	
Old Tom	7.50	
Imperial Wine Co. (6)	La cse	
London Dry	6.50	
Old Tom	6.50	
F. Lemonde & Cie (13)	La cse	
Sloe Gin	10.00	
Sloe Gin	8.50	
J. & W. Nicholson & Co. (10)	La cse	
Old Tom	8.25	
London Dry	8.00	
Sloe	12.50	
A. C. A. Nolet (5)	La cse	
"The Real" Dry Gin	7.10	
G. Pims & Co. (2)	La cse	
Quarts	7.50	
John Robertson & Son, Ltd. (7)	La cse	
Old Tom	8.00	
London Dry	8.00	
Sloe	11.00	
Thorne (14)	La cse	
Old Tom	8.00	
London Dry	8.00	
Au gallon	3.50	
Wilson (14)	La cse	
Royal Crown Old Tom	6.50	
Au gallon	2.00 @ 3.00	

OPORTO

Blandy Bros. (2)	La cse	
Invalid's Special	12.00	
Good Fruity	7.50	
J. W. Burmester (14)	La cse	
Royal	5.00	
Crusado	6.00	
Rich Douro	9.00	
Toreador	12.00	
Pinhao	18.00	
Emperor	21.00	
White Port	12.00	
Old Crusted	12.00	
Royal Blue Label	18.00	
	Au gall.	
Diamond T.	2.50 à 2.60	
Two Grapes	2.75 à 2.85	

Three Grapes	3.00 à 3.10	
Four Diamonds	3.35 à 3.50	
Four Grapes	3.60 à 3.75	
Three Crowns	4.60 à 4.75	
J. M. Caselles y Tarrats (3)		
Au gallon	1.00 à 1.50	
Cockburn, Smithes & Co. (4)		
Tawny	La cse	16.00
Au gallon	2.75 @ 7.00	
Croft & Co. (6)		
Au gallon	2.40 @ 7.50	
A la caisse	7.00 @ 24.00	
DeLaforce, Sons & Co. (15)	La cse	
Antique	8.00	
Trocadero	9.00	
Royal Palace	16.50	
Au gallon	2.50 à 15.00	
Feuerheerd Bros. & Co. (7)	La cse	
Pioneer	13.00	
Commendador	17.00	
Au gallon	\$2.75 à \$ 9.00	
Garcia Hijos (2)	8.50	
Gulmaras & Co. (6)		
Invalid's Reserve	La cse	7.50
Au gallon	2.25 @ 5.50	
Hunt, Roope, Teage & Co. (9)		
Au gallon	2.00 @ 5.50	
Oliva Morez y Ca. (3)	La cse	
Old Tawny	5.50	
MacKenzie & Co. Ltd. (12)		
Au gallon	2.50 @ 10.00	
A. Rizat et Cie (2)	2.50	
Robertson Bros. & Co. (3)	La cse	
Medal Port No 1	16.00	
Medal Port No 2	13.00	
Favorita Oporto	8.00	
Au gallon	1.50 @ 6.50	
Sandeman & Co. (12)	La cse	
Superior Old	12.00	
"Club"	18.00	
"1890"	30.00	
Au gallon	2.50 @ 15.00	
T. G. Sandeman & Sons (5)		
Au gallon	2.75 @ 9.00	
	La cse	
Manual Tosta (2)	6.50	
Wiese & Krohn (10)		
Tinto Novo	gallon 1.50	
Caisse 12 qts.	5.50	
Tinto Novo No 1	gallon 2.15	
Ligito No 1	gallon 3.00	
Caisse 12 qts.	7.50	
Particulier	gallon 3.50	
Invalid Port	cse 12 qts. 10.00	
T. Ventura & Co. (2)	4.50	
Verdi & Cie (2)	3.50	
E. Yzaguirre (5)	Le Gal.	
Three Grapes	1.50	

PORTER ANGLAIS

Guinness (3)	qts.	pts.
Read Bros. "Dog Head"	2.60	1.65
Guinness' (14)	qts.	pts.
Monkey Brand	2.50	1.60
Monkey Brand Nips	1.10	
Guinness' (4)	qts.	pts.
E. & J. Burke, bottling	2.60	1.65
Guinness' (2)	qts.	pts.
Daukes & Co.	2.50	1.55
John Jeffrey & Co. (7)	pts.	
Castle Brand, Stone bottles	1.65	
W. E. Johnson & Co. (13)	qts.	pts.
Marque Compass	2.55	1.65
Machen & Co. (6)		
Marque Pelican	2.50	1.60
Machen & Hudson (5)		
Marque "Beaver"	2.50	1.50

RHUMS

Boivin, Wilson & Cie (3)	qts.	pts.
Black Joe	8.00	9.00
No 7	7.00	8.00
Marie Brizard & Roger (12)	qts.	pts.
Ste-Croix	12.00	
P. S. Clément	11.00	
Jamaïque au gallon	5.00	
E. & J. Burke (4)	qts.	pts.
Jamaica	9.50	

St-Bonnet, Fils Aîné	qts.	pts.
Falkland Rhum	7.50	8.50
Dandicoile & Gaudin (1)	qts.	pts.
Lion	9.00	10.00
Sambo	7.50	8.25
Tiger	8.00	9.50
Tone & Topsey	7.50	8.50
Evarest Dupont (13)	La cse	
Rhum St-Jacques	11.00	
Galibert & Varon (10)	qts.	pts.
Kalopa Habitation	10.50	12.50
Vieux Rhum	12.00	14.00
Carmencita (Jamaica)	13.00	15.00
Edward Hobson Jamaica (13)	La cse	
Rhum (Red Seal) Litre	13.00	
Rhum (Red Seal) Flsks	11.00	
H. G. Kewney & Co. (5)	qts.	pts.
Old London Dock—1 Etoile	7.75	
Old London Dock—3 Etoiles	8.75	
Mendoza & Cie (2)	qts.	5.00
Navy Reserve (6)	qts.	pts.
Jamaica	9.00	
John Robertson & Son, Ltd. (7)	La cse	
Jamaica Rum	10.50	
Rhum au gallon, proof	4.10	
Rhum au gallon, 33 over proof	5.50	
J. B. Sherriff & Co. Ltd. (9)		
Marque "Bell"	9.00	
Marque "Bell", 36 o. p. au gallon	5.00	
Marque "Blue Star", 36 o. p. au gallon	4.85	
St-Jean (2) 12 h.	12.50	
Thorne (14)	qts.	pts.
Marque "Lion"	10.00	
J. W. Turner & Cie (2)	La cse	
Quarts	7.00	
Pints	8.00	
½ Pints	9.00	

SAUTERNES

Barton & Guestier (4)	qts.	pts.
Haut Sauternes	12.50	13.50
Graves	6.00	7.00
Barsac	8.75	9.75
Château Yquem	24.00	25.00
J. Calvet & Cie (6)	qts.	pts.
Graves	5.25	6.25
Sauternes	5.50	6.50
Haut Sauternes	11.50	12.50
J. Dutrénil et Cie	qts.	pts.
Graves	4.00	5.00
Sauternes	5.00	6.00
Haut Sauternes	7.00	8.00
Château Yquem	18.00	19.00
Faure Frères (3)	qts.	pts.
Sauterne	4.00	5.00
Sauterne	5.00	6.00
Haut Sauterne	8.00	9.00
Château Barsac	6.50	7.50
Château Yquem	15.00	16.00
Galibert & Varon (10)	qts.	pts.
Graves	4.00	5.00
Barsac	7.00	8.00
Haut Sauternes	8.00	9.00
Château Yquem	18.00	19.00
L. Gaudin & Cie (1)	qts.	pts.
Ordinaire	5.00	6.00
Haut Sauternes	8.00	9.00
Nathaniel Johnston & Fils (12)	qts.	pts.
Barsac	6.00	7.00
Sauternes	6.00	7.00
Graves	6.00	7.00
Haut Sauternes	11.50	12.50
Château Yquem	20.00	21.00
A. Lalande & Cie (5)	qts.	pts.
1890 Graves	4.80	5.80
1888 Barsac	5.20	6.20
Lecompte & Morel (2)	2.75	3.25
Vigneau & Cambours (2)	qts.	pts.
Sauternes	3.50	4.50
Graves	4.00	5.00
Barsac	4.50	5.50
Haut Sauternes	5.00	6.00
Château Yquem	18.00	19.00
Gustave Vigneron (1)	3.00	4.00

SHERRIES

J. M. Caselais y Tarrats (3)

Au gallon	1.00 à 1.50
Richard Davies (9)	
Au gallon	1.50 @ 5.00
Diez Hermanos (2)	La cse
Cordon Azul	18.00
Cordon Rojo	14.00
Favonto	12.50
Cordon Verde	10.00
Pedro Domacq (5) au gallon	1.25 @ 9.00
Feuerheerd Bros. & Co. (7)	La cse
Emperador	16.00
Corona	12.00
D. Goni Feuerheerd (7)	La cse
Emperador	17.00
Corona	13.50
Au gallon	3.00 à 9.00
Manuel Gamboa Ramirez (6)	
Au gallon	1.25 @ 4.50
A la caisse	4.50 @ 12.00
Jose Gomez (2)	La cse 8.50
Gonzalez & Byass (14)	La cse
Cristina Dry	10.00
Idolo Seco	12.00
Pendon	2.00
Claro	2.50
Giralda	3.00
Old Brown	3.25
Fino	3.75
Amontillado	4.00
Vino de Pasto	4.00
Oloroso	4.25
Las Torres	4.50
Victorioso	5.50
Jubilee	6.00
P. Juanito & Co. (2)	La cse 6.50
M. Misa (4) au gallon	1.50 @ 6.00
Oliva Morez y Ca. (3)	La cse
Golden Sherry	5.50
Mackenzie & Co. Ltd. (12)	
Au gallon	1.50 @ 10.00
Robertson Bros. & Co. (3)	La cse
Amontillado	16.00
Manzanilla	13.00
Oloroso	8.00
Au gallon	1.75 @ 7.50
Sanchez Hermanos (2)	La cse 4.50
Sanderman Buck & Co. (Julian Pémartin) (12)	La cse
Pale Dry	12.00
Montilla Fino, very dry	12.00
"Club"	18.00
Selected Old	36.00
"Jubilee"	50.00
Au gallon	de 1.50 @ 10.00
A. R. Valdespino & Co. (6)	
Au gallon	de 1.25 @ 6.50
A la caisse	de 5.00 @ 15.00
Verdi & Cie (2)	3.50
B. Vergara (9)	
Au gallon	1.50 @ 4.50

SPARKLING SAUMUR

Ackerman-Laurance (15)	qts.	pts.
"Dry-Royal"	15.75	16.75
½ pts. paniers 1 doz ; pa-		
quets de 4 paniers	18.00	

TARRAGONES

Darichez M. (4) au gallon	1.00 à 3.00
---------------------------	-------------

VERMOUTH

Cazalis & Pratt (2)		La cse
Soleil	6.25	
Dollin & Cie (2)	qts.	pts.
Français	11.00	15.00
Chamberizette à la fraise ..	8.00	
Cte Chazalette & Co. (3)	7.00	
Fli, Ferrero Ricardo (2)		La cse
Italien		
F. Lemonde & Cie (13)		La cse
Français	6.00	
E. Martinazzi & Co. (Italien) (1)	6.50	
Noilly, Prat & Co. (12)	7.00	
Freund Ballor & Co. (Italien) (12)	6.75	

VIN DE GINGEMBRE

Boivin, Wilson & Cie (3)	La cse
Quarts	4.50

Au gallon	1.20
Cold & Co. (1) qts.	4.25
Au gallon	0.85 à 1.25
Maison Fournier-Fournier 13)	
Quarts	4.00
Au gallon	0.85 à 1.00

VIN DU RHIN

Deinhard & Co. (4)	qts.	pts.
Laubenheimer	7.00	8.00
Nierstein	8.50	9.50
Rudesheim	15.50	16.50
Liebfraumilch	17.00	18.00
Hochheim	18.00	19.00
Marcobrunn	21.50	
Johannesberg	25.00	
"Inwein [cruchons]"	11.00	12.00
Sparkling Hock	17.50	19.00

Rock, Lauteren & Co. (12) qts. pts.

Laubenheimer	7.00	8.00
Bodenheim	7.50	8.50
Nierstein	8.50	9.50
Steinwein in Boxbeutels	11.00	
Rudesheim	15.00	16.00
Liebfraumilch	15.00	16.00
Giesenheim	16.00	17.00
Hochheim	18.00	19.00
Jonannisberg	21.00	22.00
Claus Johannesberg—1893	30.00	
Sparkling Hock	18.00	19.50

Frederick Krote (14) qts. pts.

Laubenheimer	6.00	7.00
Niersteiner	6.75	7.75
Rudesheimer	10.00	11.00
Hochheimer	10.00	11.00
Steinwein	11.00	12.00
Liebfraumilch	14.50	15.50
Johannisberger	17.00	18.00
Royal Scharzberg	20.00	21.00
Sparkling Hock, blanc	16.00	17.00
Sparkling Hock, rouge	18.00	19.00

Johann Schlitz (3) qts. pts.

Bodenheimer	6.00	7.00
Hohnheimer	6.50	7.50
Laubenheimer	7.00	8.00
Niersteiner	8.00	9.00
Oppenheimer	9.00	10.00
Hochheimberg	9.50	10.50
Johannisberg	15.00	16.00

F. J. Valckenberg, Ltd. (6) qts. pts.

Laubenheimer	7.50	8.50
Niersteiner	9.00	10.00
Rudesheimer	12.50	13.50
Liebfraumilch—1893	18.50	19.50
Johannisberger—1893	25.00	26.00

VINS TONIQUES

Castro (5)	La cse
1 Seal port	5.00
3 Seal port	6.00
Dubonnet (1)	La cse
Litres	10.00
Red-Heart (15)	9.00
Vin Mariani (14)	10.00
Vin St-Martin (13)	7.25
Vin St-Michel (3)	8.50
Wilson's Invalid's Port (14)	8.00

WHISKEYS AMERICAINS

Cook & Bernheimer (14)	La cse
Bourbon Gold Lion	10.00
Old Valley	qts. 11.50
Old Valley	1-2 flasks 16.00

WHISKEYS CANADIENS

Owl Brand Rye (1)	La cse
Screw top, 16 flasks	6.25
Screw top, 24 flasks	6.50
Screw top, 48 flasks	7.50
Glass stop, 24 flasks	6.75
Glass stop, 48 flasks	7.75
Perfection Brand Rye (1)	La cse
Amber	12 qts. 5.25
Glass stop, 32 flasks. Amber	6.00
Rock & Rye	12 qts. 7.00
Rock & Rye	24 flks 8.00
Parker's (9) High Wines 50 o. p. gal.	4.25
En quarts	4.30
En 1-2 quarts	4.30
Quantités moindres	4.35

Jos. E. Seagram (16) La cse
 "Star" Rye qts.
 "Star" Rye Flasks, 32s.
 "Star" Rye Flasks, 64s.
 White Wheat qts.
 White Wheat Flasks, 32s.
 No. "83" Rye qts.
 No. "83" Rye Flasks, 16s.

Hiram Walker & Sons (5) (8) La cse
 Canadian Club, 5 years old, qts.. 10.00
 Canadian Club . . . Flasks, 16s. 10.50
 Canadian Club . . . Flasks, 32s. 11.00
 Imperial qts. 7.75
 Imperial Flasks 16s. 8.25
 Imperial.. . . . ½ Flasks 32s. 8.50

au gal.
 Canadian Club—5 years old . . . 4.00
 Imperial 3.05
 Rye, 25 U. P. 2.30
 Malt, 25 U. P. 2.30

Wilson (14) La cse
 Empire Rye.. . . . qts.. 8.00
 Empire Rye.. . . . flasks.. 9.00
 Empire Rye.. . . . ½ flasks.. 10.00
 Empire Rye 32 flasks 8.00
 Liquid Sunshine qts. 6.00
 Liquid Sunshine Flasks 7.90
 Liquid Sunshine 1-2 Flasks 8.00
 Liquid Sunshine 32 Flasks 7.00
 Etoffe du Pays qts.. 5.00
 Moonlight.. . . . qts.. 6.00
 Moonlight. Flasks 16s.. 6.50
 Moonlight. Flasks 32s.. 7.00
 Moonlight. Flasks 36s.. 7.25
 Moonlight. Flasks 64s.. 8.00

J. P. Wiser & Sons, Ltd. (17)
 Recreation La cse
 12 Bout. Rondes.. . . . qts. 5.00
 12 Flks. Imp. qts. 7.00
 16 Flks. Imp. pts. 5.50
 32 Flks. Imp. ½ qts. 6.00
 36 Flks. Travellers 6.00
 Canada Whiskey La cse
 12 Bout. Rondes qts. 7.00
 20 Flks. Imp. pts. 8.50
 32 Flks. Imp. ½ pts. 8.00
 60 Flks. Imp. ¾ pts. 8.00
 Red Letter La cse
 12 Bout. Rondes qts. 8.00
 Whiskey Clair La cse
 12 Bout. Rondes qts. 5.00

WHISKEY ECOSSAIS

Alexander & Macdonald. La cse
 Sandy Macdonald, 10 years old . . 9.50
 James Ainslie & Co. (1) 1 cse 5 cses
 Ainslie Liqueur 13.00
 Ainslie Special Liqueur 16.00
 Ainslie All Malt Liqueur 15.00
 O'Gilvie, quarts. 7.00 6.75
 O'Gilvie, 24 flasks. 7.75 7.50
 O'Gilvie, Imperial quarts. 9.50
 Ainslie, Yellow label. 9.00
 Ainslie, Ord. flasks. 10.25
 Ainslie, Imperial quarts 13.50
 Ainslie, White label 9.75
 Ainslie, Special. 10.50
 Ainslie, Extra Special. 12.50
 Ainslie, Clynelish [Smoky]. 13.00

Big Ben (1) 1 se 5 cses
 Quarts [10 years old] 11.00 10.75
 Bulloch, Lade & Co. (4) La cse
 Loch Katrine.. . . . qts.. 7.50
 Loch Katrine 32 Flasks.. 9.50
 Loch Katrine. Imp. Qt. Flasks.. 11.00
 Special White Label.. . . . 9.50
 Extra Special Gold Label.. . . . 11.00
 Brae Mar Special (14) La cse
 Quarts 8.00
 Flasks 9.90
 1-2 Flasks 10.00
 32 Flasks 9.00

Bruce, Wallace & Co. (14) La cse
 Five Crowns.
 Imperial quarts 10.50

Reputed quarts 7.00
 24 Flasks 8.00
 48 Flasks 9.00
 48 Flasks (10 oz.) 14.00

Burns, Leslie & Co. (14) La cse
 Glenell. qts.. 6.00

Loch Carron (14) La cse
 Imperial quarts 10.00
 Reputed quarts 6.50
 24 Flasks 7.50
 48 Flasks 8.50

Robt. Dale & Co. (2) La cse
 Quarts 12s 5.60

Peter Dawson (3) La cse
 Perfection.. . . . 9.75
 Special.. . . . 10.50
 Extra Special.. . . . 9.50
 Liqueur.. . . . 12.25
 Old Curio, 20 years old 15.00
 Au gallon.. . . . 4.00 @ 7.00

John Dewar & Sons, Ltd. (15) La cse
 Dominion Blend.. . . . qts. 8.75
 "Special". qts. 9.25
 Blue Label.. . . . qts.. 9.75
 Special Liqueur [W. Label] qts.. 12.50
 Extra Special Liqueur.. . . . qts.. 16.50
 5 cses d'une sorte ou assorties, 25c la cse en moins.

Alex. Ferguson & Co. (10) La cse
 Fine et vieille liqueur 20 ans d'âge 15.00
 Club Liqueur 13.50
 P. & O. Special Liqueur, 10 ans 10.00
 K. T. 9.50

Glenell (14) La cse
 Imperial quarts 9.50
 Reputed quarts 6.00
 24 Flasks 7.00
 48 Flasks 8.00

Greenless Bros. (14) La cse
 King Edward VII.. Ext. Sp. qts.. 9.50
 King Edward VII.. Sp. Liq. qts.. 12.00
 Dunblain pure grain 8.75
 Dunblain pure malt 8.75
 Real Antique pure Highland 16.00

King Edward VII 4.75 à 5.00
 V. O. Extra Sp. 4.00 à 4.50

Haig & Haig (14) La cse
 ★★... . . 9.50
 ★★★★★ 13.90
 Pinched Bottles Wired 16.90
 Au gallon 4.25 à 4.50

Wm. Hay, Fairman & Co. (5) La cse
 Hay's finest.. . . . Sq. qts. 7.75
 Hay's old Rd qts. 6.75
 Hay's old.. . . . 24 flasks 7.50
 Hay's old 32 sq. flasks 7.50
 Hay's old Imp. qts. flasks 10.00

D. Hellbron (14) La cse
 Hillburn Blend.. . . . qts.. 8.90
 Hillburn Blend Imp. qts.. 11.00
 Hillburn Blend Imp. pts.. 12.00
 King's Liqueur, 10 years qts.. 10.00
 King's Liqueur, 20 years 13.00
 Au gallon 4.00 à 4.25

John Hopkins & Co. (5) La cse
 "Old Mull" Blend.. . . . 9.50
 "Navy Liqueur" V. O. S.. . . . 12.00

Melrose, Drover & Co. (3) Le gal.
 1 étoile. 4.00
 2 étoiles.. . . . 4.25
 3 étoiles.. . . . 4.50
 4 étoiles.. . . . 4.75
 5 étoiles 5.00

A. Macmurdo & Co. (14) La cse
 Imperial quarts 8.50
 Reputed quarts 5.50
 24 Flasks 6.50
 48 Flasks 7.50

Mitchell Bros. (2) La cse
 Mullmore 12 Btles qts.. 6.00
 Mullmore 24s pts. 7.50
 Mullmore 48s ½ flks. 9.00

Mullmore 12 Imp. Oval qts.. 10.00
 Mullmore 24 Imp. Oval pts.. 10.50
 Glen Ogle 12 Btles rdes . . . qts.. 8.00
 Heather Dew 12 Btles. rdes qts.. 8.00
 Heather Dew pts. 8.00
 Heather Dew 12 Imp. Flks. qts. 11.25
 Heather Dew 10 oz. Flks. . . . 12.00
 Special Reserve 12 Btles. rdes.. 9.00
 Special Reserve Pts. 24s . . . 10.00
 Special Reserve Imp. Flks. 24s 11.75
 Finest Old Scotch 12 Btles. rds.. 12.50
 Grey Beard Stone Jars.. . . 4s 13.00
 Grey Beard Stone Jars.. . . 6s 10.00
 E. S. L. Decanters 9.50
 E. S. L. qts. 9.50
 White Star Liqueur qts. 10.50

Au gal.
 Old Scotch Proof.. . . . 3.50
 Heather Dew 3.45 à 4.00
 Sepcial Res. Scotch Proof 4.00
 Special Res. 3.50 à 4.50
 Extra Spec. Liqueur 4.75 à 5.00

Wallace Moir (3) La cse
 Imperial Quarts. 12.00

Alex. McArthur & Co. (3) La cse
 Quarts 7.50
 Flasks 8.50
 Imp. Quarts 11.00

James McNeil (1) La cse
 Imperial Oval qts. 8.25
 Quarts 6.25
 Pints.. . . . 7.00
 24 flasks, Screw top. 7.00
 32 flasks, Screw top. 7.50
 48½ flasks, Screw top 8.00
 5 cses à la fois, 25c. en moins.

Ian McPherson (6) le gal
 Craigdhu.. . . . 10 O. P.... 4.00
 Dhuloch 9 O. P.... 4.10
 Special Blend. 8 O. P.... 4.25
 Special Blend.. . . . 15 U. P.... 3.75

Geo. Philipps & Co. (13) 1 cse 5 cses
 Scotch (Maid. 'O'mist.) 9.50 9.00
 J. P. McGillavray, Sons & Co. (13)

1 cse 5 cses
 Scotch (Happy Moments) 9.75 9.25
 John Robertson & Son, Ltd. (7) Le gal.
 Droits payés

No 1—Fine Old 3.68
 No 2—"Special" 3.96
 No 3—Old Highland 4.28
 No 4—Old Dundee 4.71
 No 5—Old Private John 5.16
 No 6—Liqueur 5.96
 No 8—Dundee Finest 6.50

La cse.
 Private Stock John Robertson 12.50
 J. R. D. "Star" 10.00
 Duncan McIntosh 8.25
 Coleburn, Glenlivet, pure high-land malt 12.50

Robertson, Sanderson & Co. (6)
 "Glenleith" [8 years old]. la cse. 9.00
 "Glenleith" 5 O. P. le gal. 4.75
 "Glenleith" 15 U. P. le gal. 4.00
 "Grand Spécial 9.00
 "Mountain Dew," full flavor. cse. 9.50

la cse
 "Mountain Dew," cruchons terre. 8 Imp. qts. 12.00
 "Mountain Dew," cruchons terre, 12 Imp. qts. 13.00
 "Mountain Dew," 4 O. P. le gal. 4.75
 Special Liqueur . . [15 years old]. 12.50
 Old Private Stock, [20 years old]. 17.50

J. B. Sherriff & Co. Ltd. (9) La cse
 ★★... . . 9.25
 V. O. Islay.. . . . 10.25
 Islay, 10 o. p. au gallon.. . . . 4.25
 Islay V. O. preuve, au gallon.. . 6.25

Stuart, Campbell & Co. (3) La cse
 Quarts.. . . . 6.50
 Flasks 7.50
 1/2 Flasks.... . 8.50
 Imperial Quarts. 9.50
 Tammany (14) qts. 8.75

R. Thorne & Sons (14)	La cse
Scotch Arms	10.00
Antique Liqueur, 20 ^e years	12.00
Au gallon	4.50
John Walker & Sons (12)	La cse
Kilmarnock	10.00
Wilsons' (14)	La cse
V. V. O. Quarts	8.00
V. V. O. Flasks	9.00
V. V. O. 1-2 Flasks	10.00

WHISKEY IRLANDAIS

E. & J. Burke (4)	La cse
Quarts	8.50
Imperial Quart flasks	12.00
Wm. Hay, Fairman & Co. (5)	La cse
Hay's Old Rd qts.	7.00
Hay's Old 24 flasks.	7.50
Hay's Old 32 flasks.	7.50
Hay's Old Imp. qt. flasks.	10.00
D. Hellbron & Sons (14)	La cse
Old Irish Imp. quarts	11.00
Innishannon (14)	La cse
Quarts	6.50
Flasks	7.50
1-2 Flasks	8.50
John Jameson & Son (5)	La cse
1 étoile	9.50

3 étoiles	11.25
William Jameson (12)	La cse
1 harpe	9.75
3 harpes	10.75
McConnell's (1)	La cse
★	Qts. 9.00
★★	Qts. 10.75
Special Liqueurs	Qts. 12.50

Mitchell Bros. Ltd. (2)	La cse
Old Irish Imp. Oval Flks, qts.	11.00
Old Irish 12 Btles. rdes .. Qts.	6.50
Old Irish Pts. 24s	8.00
Old Irish Flasks 10 oz.	12.00
Spec. Old Irish Imp. Pts. Flks.	11.75
Cruiskeen Lawn Stone Jars .. 4s	13.00
Cruiskeen Lawn Stone Jars .. 6s	10.00
Cruiskeen Lawn, Imp. Qts. Flks	12.50
	Au gal.
Old Irish	3.65 à 4.00
Special Irish	4.75 à 5.00

Wm. O'Byrne & Sons (1)	La cse
12 Imperial Oval Quarts	9.00
12 Ordinary Quarts	6.50
24 Pints	7.50
24 Flasks, stoppers	7.50
48 1-2 Flasks, stoppers	8.50

O'Brien (14)	La cse
Imperial quarts	10.50
Reputed quarts	7.00
Flasks	8.00
1-2 Flasks	9.99
Old Bushmill (14)	La cse
★★	12.00
Special Malt	10.50
Au gallon	4.50

George Roe & Co. (12)	La cse
★	9.75
★★	10.75

Kilkenny (3)	6.50
----------------------	------

St-Kevin (3)	8.00
----------------------	------

Kilkenny (3)	6.50
----------------------	------

Wilsons' (14)	La cse
---------------	--------

3 Horns	qts. 6.00
-----------------	-----------

3 Horns	Flasks 7.00
-----------------	-------------

3 Horns	1-2 Flasks 8.00
-----------------	-----------------

Marques Maison Fournier-Fournier, Ltée.	
---	--

	La cse
--	--------

Rock and Rye	7.25
----------------------	------

Fine Old Port	8.00
-----------------------	------

Vin de Gingembre	4.00
--------------------------	------

Vin Canadien	2.50
----------------------	------

Red Line Cocktail	8.50
---------------------------	------

—Clef à la liste précédente—

Pour trouver l'agent des marchandises cotées plus haut, voyez le numéro après le nom de la marchandise et comparez avec le numéro dans la liste suivante.

1. L. Chaput, Fils et Cie.	7. John Robertson & Son, Ltd.	14. L. A. Wilson Co., Ltd.
2. Laporte, Martin et Cie.	8. Hiram, Walker & Sons.	15. J. M. Douglas & Co.
3. Boivin, Wilson et Cie.	9. Gillespies & Co.	16. Meagher, Bros. & Co., agents.
4. John Hope & Co.	10. Bernard & Laporte.	17. J. P. Wiser & Sons.
5. W. R. Wonham & Sons.	12. Law, Young & Co.	18. Lalonde & Desroches.
6. S. B. Townsend & Co.	13. Maison Fournier-Fournier, Ltée.	

COURTES MAXIMES

Le marchand qui réussit est celui qui a des marchandises de premier ordre, qui les vend à des prix raisonnables et qui traite convenablement ses clients.

L'homme qui ne peut pas servir les clients en conservant son veston sur lui, serait à sa place dans une boutique de barbier. Mais il n'est certainement pas à sa place dans un magasin achalandé par des dames.

Il faut plus qu'un grand magasin plein de marchandises pour forcer le public à penser à vous. Le public ne pense qu'aux choses auxquelles on lui dit constamment de penser.

Des ventes spéciales sont le signe de l'activité d'un magasin. Ne perdez pas votre temps à expliquer pourquoi votre commerce est un de ceux où il est impossible de faire des ventes spéciales. Faites de ces ventes.

Il vaut mieux que la propreté de votre

magasin ne soit pas remarquée, plutôt que quelqu'un y remarque de la malpropreté ou des toiles d'araignée.

L'homme qui attend toujours la demande n'est jamais prêt pour cette demande quand elle se produit. Ne craignez pas d'acheter des marchandises en vue des saisons actives, simplement parce qu'il n'y a pas grand-chose à faire maintenant.

Les lignes accessoires sont profitables, si vous vous procurez celles où il y a de l'argent à gagner. Cependant ne soyez pas trop prompt à accepter la proposition de l'homme qui a une ligne sur laquelle vous pouvez faire un million.

Le même arrangement de vitrine, tous les mois, quelle que soit la quantité de nouvelles marchandises que vous y mettiez, ressemble à du vieux stock. Faites des changements si vous voulez attirer l'attention.

Ce n'est pas l'annonce la plus grande qui est la meilleure. Que penseriez-vous d'un homme qui prendrait la plus grande

paire de chaussures pour obtenir la plus grande valeur? Les souliers doivent aller et l'annonce convenir à la chose annoncée.

C'est dans les nouvelles lignes de marchandises qu'est le profit. Les vieux articles que chaque marchand conserve subissent tous des baisses de prix. Procurez-vous de nouvelles marchandises de manière à vous mettre en avant des autres marchands et faites les plus forts profits.

L'homme qui essaie de commercer sans l'aide de son journal de commerce ou de publicité, s'apercevra à la fin qu'il est dans la mauvaise voie. Il est bien peu d'hommes qui puissent mener une affaire à bien en s'inspirant uniquement de leurs propres lumières.

Si vous avez des clients qui aiment payer des prix extraordinaires pour des marchandises, n'oubliez pas qu'il vaut mieux perdre ces clients qu'un dixième de ceux qui désirent acheter à aussi bon marché que possible.



LES TAXES SUR LE TABAC

M. Fielding, dans son discours sur le budget, a dit qu'on avait l'intention de faire des changements importants dans les lois d'accise, lesquels toutefois n'affecteraient pas le Revenu. Il a été décidé de réajuster la taxe sur le tabac; la raison d'un tel changement est le désir d'avoir une licence uniforme au lieu de licences variées, un timbre uniforme et une taxe uniforme sur le tabac brut, au lieu d'une taxe sur le tabac manufacturé. Ces changements ont été décidés pour la commodité du département. M. Fielding ajouta que M. Templeman, Ministre du Revenu de l'Intérieur, proposerait les résolutions suivantes:

"Qu'il est à propos que l'Acte du Revenu de l'Intérieur soit amendé comme suit:

"Que la section 275 dit dit acte soit rejetée et remplacée par la suivante:

"275.—La personne en faveur de laquelle une licence, pour la manufacture du tabac ou des cigares, est accordée devra, sur réception de la dite licence, payer au collecteur la somme de cinquante dollars.

"Que la section 279 dit dit Acte soit rejetée et remplacée par la suivante:

"279.—Il sera imposé, levé et perçu sur le tabac et les cigares manufacturés au Canada les droits d'accise suivants qui devront être payés au collecteur, comme il est prévu par cet Acte, c'est-à-dire:

"(a) Sur tout le tabac à chiquer et à fumer, coupé fin, Cavendish, en palettes ou en torquettes, coupé ou granulé, de toutes descriptions; sur le tabac mis en torquettes à la main ou réduit en état d'être consommé, ou de toutes autres manières que celles employées ordinairement pour le séchage et les apprêts, préparé pour la vente ou la consommation, même si cette préparation est faite sans l'aide d'aucune machine ou d'aucun instrument et sans être pressé ou adouci; et les retailles et déchets provenant de la feuille de tabac naturelle, sous toutes formes autres que celles prévues dans cet Acte, 5 cents par livre du poids réel;

"(b) Sur le tabac en rouleaux de production purement canadienne, fabriqué uniquement de tabac cultivé au Canada et sur la ferme par le cultivateur dûment

licencié pour cela ou dans une manufacture de tabac licenciée, 5 cents par livre du poids réel;

"(c) Tout le tabac à priser, fait de feuilles de tabac naturelles ou du produit de feuilles de tabac naturelles, sous toutes espèces de formes ou de tout autre succédané du tabac moulu, séché, aromatisé ou de tout autre manière, quand il est préparé pour l'usage, 5 cents par livre du poids réel;

"(d) Le tabac en poudre, quand il est vendu pour l'usage ou la consommation, devra payer le même droit que le tabac à priser et devra être mis en paquets étampés, de la même manière que prescrite ici pour le tabac à priser complètement manufacturé, sauf pour la poudre de tabac non préparée pour l'usage, mais qui a besoin d'être soumise à d'autres procédés, par le tamisage, le triage, l'aromatisation ou par tout autre procédé, afin qu'il soit propre à l'usage ou à la consommation, peut être vendu par un manufacturier directement à un autre manufacturier, sans le paiement du droit imposé par les dits règlements, comme il est prévu à ce sujet par le département;

"(e) Sur les cigares de toute description, faits de feuilles de tabac naturelles, ou de tout succédané, \$2 par mille;

"(f) Sur tous les cigares, quand ils sont mis en paquets contenant moins de 10 cigares chacun, \$3 par mille;

"(g) Sur les cigarettes faites de feuilles de tabac naturelles ou de tout succédané, ne pesant pas plus de 3 livres par mille, \$2.40 le mille;

"(h) Sur les cigarettes faites de feuilles de tabac naturelles ou de tout succédané, pesant plus de trois livres par mille, \$7 par mille;

"(i) Sur tout le tabac en feuilles étranger, non écôté, sorti des entrepôts pour la manufacture, dans toute manufacture de cigares ou de tabac, 28 cents par livre, calculé d'après l'étalon du tabac en feuilles, tel qu'établi plus haut.

"(j) Sur tout tabac étranger en feuilles, écôtés, retiré des entrepôts pour être manufacturé dans toute manufacture de cigares ou de tabac, tel qu'indiqué ci-dessus.

"(3) Dans toutes les manufactures de tabac où on emploie moins de 10 p. c. de

tabac en feuilles canadien et où 10 p. c. ou plus d'autres tabacs sont employés, de tels tabacs doivent être soumis à un droit de 16 cents par livre, poids réel;

"(4) Tout le tabac en feuilles, écôté ou non écôté, tout le matériel et tous les articles produits, en tout ou en partie, des feuilles de tabac naturelles qui sont en cours de manufacture dans toute manufacture de tabac ou de cigares licenciée pour employer le tabac étranger en feuilles naturelles, devront, outre le droit déjà payé sur la feuille brute, être soumis à un droit égal à la différence entre les autres ainsi payé et celui imposé par les présentes clauses et toutes les autres matières en stock, dans toute manufacture, au moment où cet Acte sera mis en vigueur, devront, d'après les conditions de la clause 2 de cette section, être soumises au taux de droit mentionné et la quantité pour laquelle un tel droit supplémentaire devra être payé, ainsi que la quantité sur laquelle le pourcentage de telle autre matière devra être basé, sera déterminée de telle façon que le département l'indiquera. Tous les tabacs et cigares manufacturés en entrepôt au moment de la mise en vigueur de cet Acte seront soumis aux taux de droits existant maintenant et de tels taux de droits devront rester en vigueur tant que ces marchandises auxquelles ils s'appliquent restent dans les entrepôts de douane du manufacturier ou de toute autre personne.

"(5) Que les sections 280 et 281 du dit Acte soient annulées;

"(6) Que les taux de droits imposés soient mis en vigueur et en effet, tel jour ou tels jours qu'il sera indiqué par proclamation par le gouverneur général".

M. Fielding lut le tableau suivant, montrant les taux actuels et les taux proposés:

	Taux actuels par lb.	Taux proposés par lb.
Tabacs à chiquer et à fumer provenant de feuilles im- portées	\$0.25	\$0.05
Tabac manufacturé de feuil- les indigènes	0.05	0.05
Tabac à priser, ne contenant pas plus de 40 p. c. d'hu- midité	0.25	0.05

Tabac à priser, humide, contenant plus de 40 p. c. d'humidité, en paquets de moins de 5 lbs.	0.25	0.05
Le même en paquets de 5 livres et plus	0.18	0.05

	Taux actuels par M.	Taux proposés par M.
Cigares faits de feuilles importées	\$6.00	\$2.00
Cigares faits de feuilles indigènes	3.00	2.00
Cigares en paquets de moins de 10 ¹ chacun	7.00	3.00
Cigarettes faites de feuilles indigènes, ne pesant pas plus de 3 lbs., par m.	1.50	2.40
Cigarettes faites de feuilles étrangères, ne pesant pas plus de 3 lbs., par m.	3.00	2.40
Cigarettes faites de feuilles étrangères ou de feuilles indigènes, pesant plus de 3 lbs., par m.	8.00	9.00

Par lb. Par lb.

Tabac étranger, en feuilles, non écôté	0.10	0.25
Tabac étranger, en feuilles, écôté	0.14	0.42

OBJECTIONS DES MANUFACTURIERS DE CIGARES AUX NOUVEAUX DROITS SUR LE TABAC

Les manufacturiers de cigares locaux ne sont pas satisfaits des changements apportés dans les droits d'accise sur les cigares.

"Ces changements nous laissent dans l'ignorance de ce à quoi nous aurons à faire face, dit l'un d'eux, l'autre jour, après avoir étudié la proposition de M. Fielding. M. Fielding désire préconiser l'usage du tabac canadien dans la fabrication des cigares. Nous n'y voyons pas d'objection, mais nous nous objectons à la manière dont cela est fait. Il y a un certain nombre d'entre nous qui ont passé des années à se faire une clientèle pour des cigares de marque standard. Nous vendons ces cigares d'après leur réputation et nous avons soin que la qualité du tabac que nous y mettons soit uniforme. Diminuer la qualité du tabac employé serait détruire la valeur de la réputation établie par des années de publicité et d'étude du marché. Ces marques standard sont protégées par l'étiquette distinctive employée, qui était une garantie que les cigares étaient bien ce qu'on prétendait qu'ils étaient, c'est-à-dire, faits entièrement de tabac importé. Maintenant, nous allons avoir un timbre uniforme à placer sur les cigares faits de tabac importé, sur ceux faits d'un mélange de tabac canadien et importé et sur ceux faits entièrement de tabac canadien. Que va-t-il arriver? Personne ne le sait. Le jobber et le marchand de gros refuseront d'acheter chez nous parce qu'ils diront: Voici un homme qui peut abaisser le prix de ses produits en em-

ployant un tabac canadien. Nous n'achèterons pas tant qu'il n'abaissera pas leur prix et qu'il ne nous donnera une part de l'économie qu'il fera ainsi. Mais, si nous désirons maintenir la qualité de notre produit et maintenir l'excellence de nos marques standard, nous ne pouvons pas réduire les prix. Autrefois, sur des cigares pesant vingt livres par mille, nous payions \$6 par mille et 10 cents par livre sur la feuille naturelle employée dans leur manufacture, ce qui faisait un total de \$8 par mille, comme droit d'accise. D'après les nouveaux taux, nous paierons \$2 par mille et 28 cents par livre de droits sur la feuille brute, ce qui fait un total de \$7 par mille. La différence de 40 cents par mille en faveur du nouveau droit est plus que compensée par le fait qu'on nous alloue un rabais de 10 cents par livre sur les retailles exportées. En conséquence, il nous en coûtera plus d'employer du tabac étranger qu'à présent et il n'y a pas d'occasion de réduire le prix, sauf en adultérant notre produit avec du tabac canadien. Nous ne pouvons pas faire cela, parce qu'il n'y a pas de tabac cultivé en ce moment au Canada que nous puissions employer sans abaisser la qualité de nos marchandises. Employer du tabac canadien, ce serait mettre promptement un terme à la réputation enviable dont jouissent maintenant nos marques. Personnellement, je ne peux pas le faire.

ESSAYEZ LE NOUVEAU CIGARE

FORTIER'S CLEAR HAVANA

FAIT DES MEILLEURS TABACS DE LA HAVANE PAR DES CUBAINS.
MANUFACTURE PAR

J. M. FORTIER, Limitée, MONTREAL.

Cependant, la confiance des marchands dans mon produit est détruite parce qu'ils savent que je suis maintenant à même de réduire la qualité et le prix de mon produit et ils hésiteront à me donner des ordres aux prix actuels, jusqu'à ce qu'ils aient appris par exemple que je, ce que je fais est tout aussi bon que jamais et que sa valeur intrinsèque n'a pas été diminuée. En attendant, tout manufacturier ayant une marque qu'il désire faire disparaître du marché peut le faire en profitant de la nouvelle situation et en utilisant du tabac canadien. Nous devons nous mettre au travail et convaincre le public de la bonne qualité des marques auxquelles il a été habitué, ou faire ce que nous pourrions en trompant le public, jusqu'à ce qu'il nous quitte dégoûté et alors, nos marques qui avaient autrefois de la valeur seront sans aucune valeur. M. Fielding nous a donné l'occasion de tromper le public aux dépens de notre réputation ou de nous contenter d'un commerce moins important jusqu'à ce que le public soit devenu convaincu que nous apprécions la réputation de nos marques trop hautement pour la sacrifier pour un profit momentané, profit que les marchands de gros, comme je l'ai dit, voudront partager."

"Pensez-vous qu'il y ait quelque probabilité que les changements faits par M. Fielding améliorent la qualité du tabac canadien?"

"Cela peut être, mais je n'y ai pas grandement confiance. Le fermier canadien a pu profiter d'un avantage de 10 cents par livre et cela n'a pas eu pour résultat une amélioration. Le Canada peut produire le tabac qui nous est nécessaire. C'est grandement une question de séchage et de traitement. Les 10 cents par livre n'ont pas réussi à donner au fermier un stimulant et je suis porté à douter que l'avantage de 28 cents par livre fera beaucoup plus. A l'époque actuelle, un homme ne peut pas mettre du tabac canadien dans un cigare et chercher à concurrencer un cigare importé de la qualité la plus médiocre.

"Personnellement, je crois que l'homme qui fait avec le public des affaires franches, s'en tirera toujours à la fin. C'est pourquoi je vais maintenir la qualité de mes marques, quelles que soient les mesures prises par d'autres. Je ne pense pas que M. Fielding nous ait accordé le traitement auquel nous avons droit, car il nous a forcés à refaire la réputation de nos marques, dans aucune justification pour les dépenses auxquelles nous serons forcés. Cela peut être une bonne chose pour les marques qui n'ont jamais pu être solides ou qui ne possédaient qu'une confiance limitée. Ces marques peuvent profiter du changement des conditions et les marchands pourront pousser leur vente temporairement. Mais le commerce

reviendra à nous en fin de compte. En attendant, nous allons passer par une période dure, et cela inutilement.

EXPORTATIONS DE CIGARES DE LA HAVANE

Les chiffres suivants, tirés des rapports officiels de la douane cubaine, indiquent le nombre de cigares expédiés du port de la Havane dans tous les pays, pendant la deuxième quinzaine de février.

	Cigares
Grande-Bretagne	2,471,790
Etats-Unis	1,391,218
France	1,254,800
Allemagne	614,566
Espagne	519,765
République Argentine	181,800
Canada	136,050
Pérou	53,525
Australie	22,500
Afrique Anglaise	11,000
Turquie d'Europe	10,000
Hollande	8,500
Autriche	5,000
Belgique	4,000
Antilles Hollandaises	1,000
Antilles Anglaises	250

Total du 16 au 29 fév. 1908. 6,685,764
Total du 1er jan. au 15 fév. 1908 26,157,856

Total du 1er jan. au 29 fév. 1908 32,843,620
Période correspondante en 1907 36,155,681

Diminution en 1908 3,312,061

UN CALMANT POUR LES NERFS

L'habitude de fumer est depuis longtemps un sujet de discussion parmi les médecins. Toutefois, deux médecins de Brooklyn ne condamnent pas l'usage du tabac; la cigarette figure sur la liste de leurs prescriptions et plusieurs de leurs patients sont déjà passés maîtres en l'art de fumer. Un journal rapporte qu'un de ces médecins eut une altercation avec un mari irrité qui, en rentrant chez lui, trouva sa femme fumant des cigarettes. "C'est l'ordre du médecin", dit-elle, quand son mari lui fit des reproches indignés. Cet homme sortit, la menace à la bouche et on ne sait ce qui serait arrivé s'il avait rencontré immédiatement le médecin. Quand à la fin il le trouva, celui-ci se mit à rire de son accès de colère et dit: "Je recommande la cigarette à votre femme, parce que rien d'autre ne peut lui faire du bien. Elle est comme une centaine d'autres de mes clientes, toute en nerfs. Le soir après votre dîner, vous fumez un bon cigare, pendant que votre femme s'impatiente, n'ayant rien à faire. Elle a besoin de l'influence calmante du tabac plus que vous. J'ai prescrit de fumer du tabac doux à un grand nombre de mes clientes nerveuses et, chaque fois, j'ai obtenu de bons résultats."

LA FABRICATION DES PIPES EN TERRE

On peut dire que la hausse du prix de l'ambre a fait reconnaître davantage les qualités de la modeste pipe en terre, dont la fabrication représente plus de labeur et d'ingéniosité qu'on ne pourrait l'imaginer à première vue. Dès que le tabac fut connu, la pipe en terre a été en usage et aujourd'hui sa popularité est si grande que sa fabrication procure de l'emploi à un grand nombre de personnes. Une caractéristique particulière de cette industrie, c'est que les méthodes de fabrication n'ont jamais changé.

La fabrication des pipes en terre est essentiellement un travail qui se fait à la main; la production d'une machinerie convenant à ce but ayant défié le génie de l'inventeur. Les outils employés sont excessivement simples et primitifs et ils accomplissent si bien le but qui leur est assigné que le fabricant de pipes ne désire rien de meilleur. Cependant la pipe en terre subit plus d'une douzaine d'opérations avant qu'elle soit prête à être accrochée au râtelier du fumeur. Quant au genre de pipe employée, chaque fumeur suit, bien entendu, sa propre fantaisie et son goût; mais il y a peu de fumeurs qui, à un moment quelconque, n'aient pas eu une fantaisie pour une pipe, en terre et qui ne puissent en conséquence témoigner, de sa douceur et de sa fraîcheur comparées à celles de la pipe de bruyère ou même de l'écume de mer plus aristocratique. La glaise blanche plastique, dont sont faites les pipes en terre, provient du Devonshire, bien qu'on en trouve aussi dans le Dorsetshire et le pays de Cornouailles. Sur les rives en pente de la Tyne, dans le bourg de Gateshead, se trouve une manufacture de pipes en terre qui peut certainement être considérée comme une des plus anciennes, sinon comme la plus ancienne. La bâtisse est perchée à mi-chemin sur la pente et à un angle tel qu'on pourrait se figurer qu'une légère poussée l'enverrait glisser dans la rivière qui coule plus bas.

Il y a là des amas d'argile en gros morceaux tels qu'on les reçoit de la mine, des rangées de rayons pour placer les pipes, des caisses dans lesquelles les pipes sont emballées avant d'être mises au four et d'autres ustensiles à l'air étrange, dont l'emploi n'est compris que du fabricant de pipes. Tout près de l'ouvrier est un four en forme de bouteille, la gueule ouverte, prêt à recevoir sa charge. L'art de façonner les pipes ne s'acquiert que par expérience. Quand l'argile a été travaillée et se trouve dans la condition voulue, le potier en détache un petit fragment, son jugement lui indique la grosseur qu'il doit avoir. Prenant ce morceau d'argile entre ses mains, il le roule avec agilité et lui donne une

forme grossière. Quand les morceaux ainsi roulés s'accumulent, on les laisse sécher, puis on les humecte de nouveau avant de les placer dans le moule. Ce moule s'ouvre en deux moitiés exactement comme un étui à pipe. L'ouvrier, tenant l'ébauche de pipe la met dans le moule, puis par la pression d'un levier, un outil entre dans la partie renflée et la comprime en lui donnant la forme du fourneau, le procédé complet ne demandant qu'une fraction de minute. On laisse de nouveau sécher les pipes, on les gratte, et on les polit avec un morceau de bois dur. Le séchage final, avant la mise au four est très important, car à cette phase de la fabrication la pipe peut se briser.

Avant que la pipe soit mise dans le moule, le tuyau doit être perforé et cette opération n'est pas la moins intéressante ni la moins délicate de toutes. On pourrait se figurer que le moment convenable pour insérer dans la tige l'aiguille huilée qui sert à creuser le canal est celui où la pipe se trouve encore dans le moule, puisque cette tige ainsi enfermée étroitement semble être dans les meilleures conditions pour être perforée. C'est au contraire dans ce cas que l'aiguille refuserait de se diriger tout droit jusqu'au fourneau et neuf fois sur dix, elle prendrait une direction de côté et gâterait la pipe. Aussi le fabricant

de pipes prend l'ébauche de pipe d'une main, et de l'autre insère l'aiguille qui traverse le tuyau jusqu'au fourneau. Cette perforation constitue un art. Le canal ne peut pas être formé en poussant l'aiguille pour la faire entrer dans la tige molle; au contraire, la tige doit être poussée doucement contre l'aiguille exactement de la même manière dont on insère un lacet dans la fente d'un passe-lacet.

Bien que certains établissements ne fabriquent qu'un seul genre de pipes, l'ouvrier en pipes en terre doit être à même de fabriquer des pipes longues ou courtes, suivant que les circonstances d'exigent. Toutes les pipes courtes sont connues sous le nom de "cuttys"; mais il existe trois sortes de pipes longues, celles de 16 pouces, de 21 pouces et la pipe "churchwarden" qui atteint une longueur de 27 pouces. Toutefois la "churchwarden" passe de mode.

La fabrication des pipes est un métier très hygiénique. On pourrait supposer que la poussière blanche qui se ramasse sur le plancher et remplit tous les interstices affectent les poumons des ouvriers. Cependant il n'en est pas ainsi. Il n'est pas rare de voir des octogénaires assis au banc de l'ouvrier, travaillant et façonnant leur agile aussi adroitement et aussi délicatement que le ferait un ouvrier plus jeune. Mais qu'il soit jeune

ou âgé, l'ouvrier en pipes en terre doit travailler péniblement pour gagner sa vie. Un ouvrier expert peut produire cinquante grosses par semaine; mais en moyenne, un ouvrier est supposé produire trente grosses. Il y a peu d'articles qui coûtent moins cher que les pipes en terre. Etant donné le coût de production, les risques courus dans le procédé de manufacture, il est étonnant que les pipes en terre puissent être achetées à raison de quatre pour un penny.

("Tobacco").

IMPRESSIONS SUR LA HAVANE

Le premier point d'intérêt à La Havane, quand on entre dans le port, est Morro Castle et la forteresse Cabanas, tandis qu'à main droite, à l'opposé, se trouve le palais du président, autrefois la résidence du gouverneur général. C'étaient les deux forteresses principales du gouvernement espagnol, mais maintenant ces forteresses sont employées à des usages meilleurs qu'autrefois. Supposées inébranlables, elles ont été démantelées; car il a été prouvé que leur force en temps de guerre serait illusoire. Morro Castle est maintenant la station des signaux; Cabanas est un magasin et un arsenal et le palais du gouverneur est la résidence du gouverneur américain et le siège d'une administration saine et prudente.

Etiquette de garantie ou Precinta des Fabricants Independents de Cigares de Cuba

AUTORISEE PAR LE GOUVERNEMENT DE LA REPUBLIQUE DE CUBA

Le nom du Fabricant indépendant ou celui de sa marque sera imprimé sur l'espace en blanc de cette Etiquette, laquelle les fabricants indépendants qui sont membres de l'Union des Fabricants de Cigares et Cigarettes ont seuls le droit d'employer et d'attacher sur toutes les boîtes de leurs produits.



DETAILLANTS ET FUMEURS

Veillez Remarquer que toutes les boîtes de cigares et de cigarettes et tous les paquets de tabac haché portant une copie de l'étiquette de l'Union, portent une **Garantie** que leur contenu est un produit **Pur de la Havane, Cuba**, fabriqué individuellement par les fabricants qui font partie de la dite **Union**. Toutes les boîtes et tous les paquets qui ne portent pas cette étiquette **Peuvent** n'être **Pas** des produits **Veritables** de la **Havane, Cuba**, ni n'êtes pas fabriqués par les membres de l'Union. Couleurs de l'Etiquette :—Noir sur fond bleu pâle.—Couleur du Sceau de la Présidence de la République :—Bleu foncé.

En arrivant au port, dit le "Pall Mall Gazette", on est immédiatement frappé du mélange bizarre des méthodes anciennes et modernes. Des embarcations élégantes, mues par l'électricité, transportent le médecin du bord, le commissaire d'émigration et les officiers des douanes. Les devoirs de ces fonctionnaires accomplis, leur bateau s'éloigne et leur place à la coupée est prise par de grands remorqueurs, pour le transport des passagers et ceux-ci, à leur tour, sont suivis par les "guadanos", sorte de grands bateaux très pesants et profonds, pour le transport des bagages.

Il faut remarquer que tous les steamers océaniques restent dans la baie, car, à la Havane comme dans la plupart des ports de l'île de Cuba, les cargo-boats sont déchargés par des allèges. Ceci n'est pas dû à un manque de profondeur d'eau, mais à l'omnipotence des intérêts des Compagnies d'allèges qui empêchent que tout changement soit fait à cette coutume. Cela coûte aussi cher de transporter une tonne de cargaison dans l'espace de 200 verges dans la baie de la Havane que de transporter cette tonne de New-York, de Liverpool ou de Barcelone.

Les maisons de la Havane sont construites en pierre à chaux et en moellons et sont d'un style très lourd; les murs sont très épais et les portes très hautes. Les fenêtres n'ont pas de vitres et vont du plancher jusqu'au plafond; elles sont protégées par des barres en fer massif et des grilles. Les maisons n'ont généralement qu'un étage et sont construites soit à l'alignement de la rue, soit avec une colonnade en façade. Le climat de la Havane, il y a des siècles, détermina l'architecture dans ce pays. Les murs épais et les toits pesants sont destinés à lutter contre la chaleur; les fenêtres sans vitres laissent passer tous les courants d'air rafraîchissants. Toutes les chambres sur le "patio", la cour autour de laquelle la maison est construite, les salons sont en avant. Les chambres à coucher sont de côté; la cuisine et l'écurie sont en arrière. Le toit, ou "azetta" est plat et, le jour, est consacré à la laveuse, tandis que, le soir, c'est la place de réunion de la famille. On voit peu de tableaux dans les maisons de l'île de Cuba, mais la百geuse est partout dans la maison et à l'office, au sénat et dans le poste de police.

On peut s'imaginer que là où les maisons sont si ouvertes, la vie est aussi considérablement ouverte. Le passant peut jeter un coup-d'oeil dans la maison, par la façade et par l'arrière. Il voit tout. La vie du Cubain en général est plus publique que celle d'un homme d'état. Il vit, il mange, il travaille et fait sa cour en public.

Beaucoup de maisons de la Havane ont des dimensions énormes et coûtent des

sommes formidables, ce qui n'est que naturel dans une ville riche comme celle-là. Autrefois, les riches planteurs de canne à sucre ne visitaient leurs plantations que rarement, les laissant à la charge de leur "mayoral", tandis qu'ils construisaient eux-mêmes leur palais et vivaient dans tout le luxe que leur argent pouvait leur procurer. Il est curieux que, à l'encontre de la plupart des grandes cités, la Havane n'a pas de quartier aristocratique. Le palais du planteur et la bicoque du travailleur, le palais du président et le café d'un aspect peu agréable sont placés côte à côte.

Les rues de la ville sont très étroites, si étroites en vérité que même dans les principales grandes rues, les véhicules ne peuvent aller que dans une seule direction. Les rues paraissent encore plus étroites à cause des tentes étendues de toit à toit, pour donner de l'ombre, recouvrant entièrement la rue et produisant une lumière agréable, teintée de jaune, laquelle, avec les boutiques ouvertes et les enseignes enluminées, donnent l'apparence d'un bazar d'Orient. Généralement, les boutiques ne portent pas le nom de leur propriétaire, mais sont appelées d'après les noms de la lune, des étoiles, de petits noms d'amitié de femmes ou d'autres noms fantaisistes. Le boutiquier cubain mange ses repas dans sa boutique et, au moment du déjeuner, toutes les affaires sont suspendues tandis que les employés se réunissent autour de la table qui est placée au milieu des marchandises. Cette coutume est uniforme et est suivie par le marchand le plus riche de Cuba, Nicolas Castano, banquier, expéditeur, exportateur et courtier.

Les rues de Cuba étant si étroites, ne donnent pendant la plus grande partie de la journée que peu d'ombre pour se garantir du soleil et, sur le trottoir, il est impossible que deux personnes passent de front. En conséquence, donner à une personne le côté du mur est à Cuba un plus grand acte de courtoisie que dans la plupart des parties du monde. Les "patios" des maisons étant pavés, il est nécessaire que l'eau provenant des pluies s'écoule dans les rues. Quand il y a eu une forte pluie, il y a souvent deux pieds d'eau dans les rues et des chevaux d'une voiture de place, ayant été emportés par le courant, ont été noyés avant qu'on ait pu leur porter secours.

Le prado est la promenade à la mode de la Havane; cette promenade fut construite par les convicts, à l'époque du gouverneur Tacón. Il consiste en une promenade centrale, bordée de lauriers, avec de chaque côté une allée pour les voitures. Jusqu'au mois d'octobre dernier, les lauriers étaient exceptionnellement beaux, mais presque tous ces arbres ont été à peu près détruits lors du grand cyclone qui eut lieu le 11 octobre. Cette nuit-là ne sera pas oubliée de si tôt. Les rues

qui sont nettoyées par un personnel d'Américains appelés "wide wings" présentent beaucoup de points de vue étranges et un de ceux qui ne sont pas des moins curieux, c'est le laitier amenant ses paniers de lait à dos de cheval. Un objet caractéristique est une masse de verdure se mouvant dans la rue sans qu'à première vue on puisse voir le moyen dont cette masse est supportée ou dont elle avance. En regardant de plus près, on découvre un immense tas de fourrage enveloppant entièrement et couvrant toute la mule.

Les vendeurs des rues de toutes sortes font leur commerce en poussant des cris épouvantables. Leurs marchandises, chaussures, fruits, volailles, lacets de chaussures, sont toujours bonnes et à bien meilleur marché que dans les boutiques. Toutefois, le marchand des rues le plus populaire est le "baratillero" chinois, dont le stock contient toutes sortes de choses, depuis une boîte d'épingles d'un sou jusqu'aux parfums français les plus récents ou un éventail de \$50. Heureux est l'homme dont la femme a assez de courage pour résister à ses tentations.

La Havane, comme centre du commerce du tabac est le port principal de l'île de Cuba et une ville très riche, mais c'est probablement aussi la ville où la vie est la plus coûteuse au monde. Une raison à cela est que la production domestique des choses nécessaires à la vie est nulle. Presque tout est importé. En outre, le coût de l'importation est augmenté par la méthode antique qui consiste à décharger un cargo boat au moyen d'une allège. Le coût additionnel pour le consommateur, comme résultat de cette méthode, est de près de \$3,000,000 par an, mais la raison principale du coût élevé de la vie est la monnaie. Il n'y a pas de monnaie d'état, mais de la monnaie américaine, de la monnaie espagnole et de l'or français. Pour mettre les choses au pire, les valeurs s'abaissent constamment, ont des fluctuations et les banques font des spéculations sur l'argent. Il est à souhaiter qu'aussitôt que les Cubains montreront qu'ils peuvent avoir un gouvernement autonome, le premier acte d'une république nouvelle et indépendante sera d'établir une monnaie convenable qui fera plus pour diminuer la détresse qui existe dans l'île et régler la question de la main-d'oeuvre que toutes les insurrections et les grèves qui ont eu lieu depuis plusieurs années.

La Havane est absolument une jolie ville et maintenant que la fièvre jaune en a été à peu près chassée, c'est une ville agréable. En hiver, beaucoup d'Américains peuvent y être vus, les théâtres et les cafés font de bonnes affaires et personne ne s'imaginait qu'il y a quelques années, la Havane était la ville la plus pestilentielle et au gouvernement le plus despotique de l'hémisphère occidental.

METHODES DE CULTURE DU TABAC

(Extrait du "Cigar Manufacturer", Milwaukee)

(Suite).

Après la transplantation, le planteur s'occupe d'autres tâches ayant rapport au travail de la ferme et s'occupe peu de son champ de tabac, à moins qu'il n'éprouve quelque difficulté après la transplantation; quelques petits lots de terrain ne sont pas plantés avant le premier juillet, bien que cela arrive très rarement, sauf dans des cas où la saison n'est pas satisfaisante, comme la chose s'est passée de bonne heure au printemps de 1907. Au bout de quelques semaines, le planteur laboure son champ de tabac; la première fois, il rejette la terre hors de la plante et, un peu plus tard, il se sert d'une charrue-pelle pour égaliser le sillon fait par le premier labourage. Vers cette époque, on remarque que les vers du tabac commencent à se développer et le travail du planteur bat alors son plein. Le ver du tabac est produit par une mouche; cette mouche est une mite ordinaire dont l'éclosion est produite par les gros vers qui s'enfoncent en terre à l'automne, alors que la saison du tabac est à peu près terminée, et qui se changent en mouches au printemps. Ces mouches de tabac déposent de grandes quantités d'œufs très petits sur les feuilles du tabac, un ou deux peut-être au

même endroit et probablement cinq ou six sur chaque plante. Les œufs demeurent exposés un jour ou deux au soleil, puis ils éclosent. Après avoir sarclé le terrain, alors que le tabac a atteint quelque hauteur et devrait être en bonnes conditions, le planteur se rend sur son champ et enlève tous les vers. Le plant de tabac a les mêmes propriétés que toute autre plante et si on lui permettait de se développer, il deviendrait très haut et fleurirait, ce qui aurait pour résultat de produire une grande quantité de graines au sommet. Vers l'époque où le tabac commence à fleurir, le planteur étête chaque plant et enlève également les vieilles feuilles au pied de la plante, laissant de huit à douze feuilles sur la tige. Le résultat de ceci est qu'un petit rejeton, connu sous le nom de *surgeon*, pousse à la naissance de chaque feuille. Ces *surgeons* commencent à croître bientôt après que le plant a été étété et le planteur procède à cette opération environ trois fois avant de couper le plant de tabac. Dans l'intervalle, les vers du tabac se sont probablement multipliés et le planteur s'occupe à les détruire. C'est une des tâches les plus dures qu'il ait à effectuer. Si les vers sont très abondants il est très pénible de les empêcher de manger le tabac et, dans beaucoup de cas pendant la saison, le passant peut remarquer un champ de tabac où les

plants n'ont rien que la tige, l'autre partie de la feuille ayant été complètement détruite par le ver. Ce ver, au moment de son éclosion, a une longueur d'environ un quart de pouce et il est de la grosseur d'une aiguille; quand il a atteint toute sa croissance, il se prépare à entrer dans la terre pour subir sa métamorphose, il a environ trois pouces de long et il est de la grosseur de l'index. Ces vers sont verts et leur corps est couvert de nombreuses rayures de couleur. Généralement ils ont une corne sur la tête. Ils ont une apparence hideuse, mais ils sont absolument inoffensifs et on les enlève du tabac à la main et on les tue en écrasant leur tête entre le pouce et l'index.

Le champ de tabac prend bientôt l'apparence d'un tapis de verdure s'étendant à travers la campagne et les feuilles commencent à pousser et à devenir plus épaisses. Le plant de tabac pousse jusqu'à une hauteur d'environ trois pieds et les feuilles d'un seul plant touchent d'habitude celles du plant voisin. Les fortes rosées des nuits d'août aident matériellement la croissance de la plante; toutefois le planteur hésite souvent à être témoin du lever du soleil dans son champ de tabac, au milieu de la rosée, à cause de l'eau portée par la plante à laquelle il est obligé de travailler.

(A suivre).



CIGARES LES PLUS POPULAIRES

SIR WILFRID 10c.

Salvator	10c.
El Astro	10c.
Rosa Bella	10c.

GILT EDGE 5c.

S. Cameron	5c.
Florina	5c.
Tourist	5c.
Rinaldo	5c.
My Special	5c.
V. J. R.	5c.

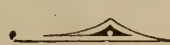
Quel que soit l'endroit où vous allez, demandez les marques ci-dessus et savourez un bon cigare.

The Eastern Cigar Co., Ltd., == = Mariville, Que.

J. O. LAPORTE, Représentant. --- ---

ST-JEAN, QUE.

ESSAYEZ SEULEMENT



LE CIGARE

P A P A

A 10 Cents

LE CIGARE DE QUALITÉ, FABRIQUÉ PAR

L. N. HADD,

115 rue St-François-Xavier, MONTREAL

Téléphone Bell: Main 4581

Stag Bars, 5s., Butts, 16 lbs. . . .	38
Old Fox, 12s, butts 24 lbs, $\frac{1}{2}$ butts 12 lbs.	48
Pay Roll, 10 $\frac{1}{2}$ oz. bars, 5 cuts to the bar, 7 $\frac{1}{2}$ cuts to lb, butts 20 lbs.	56
Pay Roll, 2 x3, 7 to lb, 22 lbs. cads & 12 lbs $\frac{1}{2}$ cads.	56
Pay Roll, 6 $\frac{1}{2}$ oz. bars, [thin]. 7 $\frac{1}{2}$ spaces to the lb. boxes, 5 lbs..	56
Moose, 14 $\frac{1}{2}$ oz. Bars, 5 cuts to bar, 5 $\frac{1}{2}$ cuts to lb., $\frac{1}{2}$ butts, 8 lbs.	40
Black Watch 5s., 1-2 Butts 9 lbs. each	36
Tabacs à fumer.	
Empire, 5s., 10s.	36
Rosebud Bars, 6s., Butts, 20 lbs., Boxes, 5 lbs.	45
Amber, 8s, and 3s.	60
Ivy, 11-2 x 4, 7s, 17 lbs, butts. . .	50
Ivy, 11-2 x 4, 7s, 81-2 lbs. 1-2 Butts	50
Hudson, 8s cads, 20 lbs.	53
Pacific, 8s cads, 20 lbs.	53
Starlight, 1 $\frac{1}{2}$ x 4, 7s, 8 $\frac{1}{2}$ lbs., $\frac{1}{2}$ butts	50

THE B. HOUE CO., LTD., QUEBEC

Cut Smoking Tobaccos

Trappeur—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes	\$.32
1-12 bags, 5 lbs. boxes48
1-2 and 1 lb. pcks.30
Comfort—	
1-8 bags, 5 lbs. boxes32
1-10 bags, 5 lbs. boxes40
1-12 bags 5 lbs boxes48
Casino—	
1-6 pcks. 5 lbs. boxes24
1-2 and 1 lb. pcks.	20
O. K. No. 1.—	
1-7 tins, 10 lbs. wooden boxes . .	.56
1-6 pcks. 5 lbs. boxes	50
O. K. Mixture—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes	32
Horse Shoe Solace—	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes	43
1-2 and 1 lb. pcks.41
1 lb. pck. with pipe inside pcks. .	.13
1-2 lb. tins43
Gold Block—	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes50
1-12 and 1-6 bags, 5 lbs. boxes .	.50
Brown Shag—	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 and 1 lb. pcks.38
Signum Cut Plug—	
1-12 bags, 5 lbs. boxes43
1-10 pcks. 5 lbs. boxes	40
1-2 lbs. pcks.38
1-7 tins 10 lbs. wooden boxes . .	56
1-2 tins48
Carillon (for Smoking and Chewing).	
1-10 $\frac{1}{2}$ pcks. 5 lbs. boxes40
Como—	
1 lb. pck. with pipe inside pcks. .	.33
1-9 pcks. 5 lbs. boxes36
Lion Brand—	
1-12 (paper bags), 5 lbs. boxes .	.35
Calabresse—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes32
Houde's No. 1—	
1 lb. pck. with pipe inside pcks. .	44
1-6 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 and 1 lb. pcks.39
Micmac—	
1-10 (paper bags), 5 lbs. boxes .	.30
Houde's Fine Cut—	
1-12 and 1-6 pcks. 5 lbs. boxes .	52
Hudson—	
1-12 pcks. 3 lbs. boxes52
1-6 pcks. 5 lbs. boxes52
Golden Leaf—	
1-12 and 1-6 pcks. 5 lbs. boxes .	.48
1 lb. tins54
1-2 lb. tins58
1-4 lb. tins65

Rainbow—	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes70
1-2 lb. tins73
1-4 lb. tins73
1-6 lb. bags, 5 lbs. boxes78
Cremo—	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes52
Natural Cut Smoking Tobaccos	
Parfum d'Italie—	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes43
Mon Ami (Pure Quesnel)—	
1-8 pcks. 3 lbs. boxes60
1-2 and 1 lb. pcks.50
Red Cross—	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 pcks.40
1-7 bags, 5 lbs. boxes55
Tiger—	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes22
Montcalm—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes30
1-4, 1-2 and 1 lb. pcks.	30
Zcuave—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes31
1-2 and 1 lb. pcks.	30
Encore—	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes49
1-2 and 1 lb. pcks.38
1-6 bags43
Rouge & Quesnel—	
1-10 $\frac{1}{2}$ pcks. 5 lbs. boxes	38
1-5-1-2 and 1 lb. pcks.35
Mon Plaisir—	
1-9 pcks. 2 and 5 lbs. boxes . .	.70
Quesnel—	
1-4-1-2 and 1 lb. pcks.	40
Houde's Best one Dollar Mixture—	
1-4-1-2 and 1 lb. pcks.80
Gold Cross—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes50
1-2 and 1 lb. pck.50
Napoleon—	
1-10 pcks. 4 lbs. boxes49
1-2 and 1 lb. pcks.35
Blue Cross—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes32
1-2 and 1 lb. pcks.30
Golden Broom—	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes	36
1-2 lb. pcks.31
Houde's Sixty cents.—	
1-6 pcks. 5 lbs. boxes50
Cigarette Tobaccos	
Rugby—	
1-8 (slide-boxes), 5 lbs. boxes .	.62
1-14 pcks. 5 lbs. boxes	60
1-2 and 1 lb. pcks.60
Petit Bleu—	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes	50
1-2 and 1 lb. foil pcks.	40
L. L. V.—	
1-2 lb. foil pcks.36
1-12 pcks. 5 lbs. boxes46
Petit Poucet—	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes	48
Le Petit Jaune—	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes46
Tri Color—	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes55
Swoboda—	
1-9 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes .	.64
Carlo—	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes55
Fine Cut Chewing	
Chocolate Fine Cut—	
1 lb. tins60
Plug Chewing	
Spun Roll—	
1-16 1 lb. boxes60
Natural Pressed Cut	
Orignal—	
1-4 lb. pcks. 5 lbs. boxes	60
Sliced Plug Cut	
Transfer—	
1-7 (slide boxes), 5 lbs. boxes .	50

Atlas—	
1-6 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes. .	.44
Alice—	
1-7 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes .	.52
Bamboo (Curved Cut.)—	
1-10 tins, 3 lbs. boxes78

CIGARETTES

Pearls—	par 1000
10s with mouth pieces 500 par bte	4.00
Dufferin—	
10s 500 par boîte	4.50
Cadet—	
10s 500 par boîte	4.00

SNUFF

Landry's Light Snuff—	Kegs ou Jars
Rose No. 128
Merise28
Rose extra32
Macaba34
Scotch, (1 lb. pcks. and 5 lbs. boxes)46
Scotch (in 5 lbs. Jars)48
Grand'Mère 1-16 boxes55
Houde's Dark Snuff—	
Natural29
Rose No. 130
Rose & Bean20
Rose Extra32
Merise30
Macaba37
Scotch (in 1 lb. pcks. and 5 lbs. boxes)46
Scotch (in 5 lbs. Jars)48

JOSEPH COTE, QUEBEC.

Cigares	Le mille
Three Little Champions for 5c.	1/5.... 12.50
Côté's Fine Cheroots.	1/10.... 15.00
Quebec Queen.	1/20.... 15.00
V. II. C.	1/20.... 25.00
My Best.	1/20.... 25.00
Doctor Faust.	1/20.... 28.00
Doctor Faust	1/40.... 30.06
St-Louis [union].. . . .	1/20.... 33.00
Martin [union].. . . .	1/20.... 35.00
Havana Seconds	1/20.... 35.00
Champlain	1/20.... 85.00
V. C. [Union].. . . .	1/20.... 36.00
Martha [union].. . . .	1/20.... 55.00
El Sergeant Premium	1/40.... 55.00
J.C. Cl. Havane, Puritanos 1/20....	75.00

Tabacs Canadiens en feuilles

Balles de 25 et 50 lbs.		
Connecticut B. 25 et 50	1905	0.00 0.15
Grand Havane B 25 et 50	1905	0.00 0.15
Parfum d'Italie A.	1905	0.00 0.30
Belgique	25s. 1905	0.00 0.25
Petit Canadien	1904	0.00 0.25
Petite Plug 1-16	1905	0.00 0.12
Quesnel A. M.	1905	0.00 0.35
Rôle J. C., No 40, $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{4}$, 1	1905	0.00 0.37
Rouge A.	1905	0.18 0.20
Rouge G.	1900	0.18 0.20
Rouge Quesnel A.	1904	0.00 0.25
Spread Leaf, Rouge . .	1905	0.15 0.16
S. Nouveau	1905	0.00 0.15
Petit Havane	1905	0.18 0.20
S. Vieux	1904-1905	0.16 0.17

Tabac coupé canadien.

Petit Havane, 1/3 boîtes 10 lbs. . .	48
Petit Havane, 1-12, 1-6 boîtes 10 lbs.	48
Quesnel, 1/9, boîtes 5 lbs.	65
Quesnel, 1/4, boîtes 10 lbs.	60
Quesnel, 1/2, quantité à volonté. .	60
Côté's choice mixture, 1/4 tin. . . .	75
Côté's choice mixture, 1/2 tin. . . .	70
Côté's choice mixture, 1 lb.	65
Tabac en poudre: Rose, 32 cts.;	
Rose et Fève, 32 cts.; Fève, 32 cts.;	
Rose Extra, 34 cts.; Râpé, \$1.25; Macca-	
ba, 47 cts.; Scotch, 47 cts.; Merise, 32 c.	

IMPORTED TOBACCOS

WILLS'S SMOKING TOBACCO

Capstan Navy Cut.			
Air tight tins.			
Mild	1-2	1.33	
"	1-4	1.35	
"	1-8	1.42	
"	1-16	1.59	
Medium	1-2	1.20	
"	1-4	1.22	
"	1-8	1.30	
"	1-16	1.40	
Full	1-2	1.20	
"	1-4	1.22	
"	1-8	1.30	
"	1-16	1.39	
Decorated tins.—			
Mild	1-16	1.48	
Medium	1-16	1.36	
"	1-8	1.30	

Traveller.

Decorated hinged tins	1s.	1.12	
Decorated hinged tins	1-2	1.16	
Decorated hinged tins	1-4	1.18	
Air tight tins	1-4	1.18	
Flat foil pkts.	1-8	1.17	
Flat foil pkts.	1-16	1.17	

Westward Ho Mixture.

Air tight tins	1-4	1.18	
Air tight tins	1-8	1.26	
Paper pkts., foil	1-8	1.12	

Ocean Mixture.

Round tins	1s.	1.00	
Air tight tins	1s.	1.05	
Air tight tins	1-4	1.10	
Air tight tins	1-2	1.04	

Latakia.

Air tight tins	1-2	1.59	
Air tight tins	1-4	1.59	

Black Cut Cavendish.

Air tight tins	1-4	1.25	
Air tight tins	1-8	1.25	

Gold Flake.

Air tight tins	1-4	1.35	
Paper pkts., foil	1-8	1.35	

Liverpool Irish Twist.

Air tight tins	3 lbs.	0.98	
Tagger tins (2 lbs. coils)	10 lbs.	0.98	
Air tight tins (2½ lbs. coils)	5 lbs.	0.98	

Superfine Shag.

Air tight tins	1-4	1.30	
Air tight tins	1-8	1.35	

Old Friend Shag.

Air tight tins	1-4	1.00	
----------------	-----	------	--

WILLS'S CIGARETTE TOBACCOS.

Three Castles.			
Air tight tins,			
Mild	1-2	1.55	
"	1-4	1.60	
"	1-8	1.65	
Medium	1-4	1.50	
"	1-8	1.55	
Paper Pkts., foil			
Medium	1-8	1.50	
"	1-16	1.40	
Mild	1-16	1.60	

Best Bird's Eye.

Air tight tins	1-4	1.30	
Air tight tins	1-8	1.37	
Paper pkts., foil	1-8	1.25	

Bright Bird's Eye.

Air tight tins	1-4	1.10	
----------------	-----	------	--

Bristol Bird's Eye.

Air tight tins	1-4	1.20	
----------------	-----	------	--

PLAYER'S SMOKING TOBACCOS

Navy Cut.			
Air tight tins—			
Mild	1-2	1.35	
"	1-4	1.36	
"	1-8	1.46	
"	1-16	1.54	
Medium	1-2	1.16	
"	1-4	1.18	
"	1-8	1.27	
"	1-16	1.36	
Full	1-2	1.16	
"	1-4	1.18	
"	1-8	1.27	

Navy Mixture.

Air tight tins	1-4	1.36	
Paper pkts., foil	1-8	1.36	
Paper pkts., foil	1-16	1.36	

PLAYER'S CIGARETTE TOBACCOS

Navy Cut.

Flat tins	1-8	1.50	
Air Tight Tins	1-4	1.50	

RICHMOND CAVENDISH CO'S SMOKING TOBACCOS

Pioneer.

Flat tins	1-2	1.16	
Flat tins	1-4	1.20	
Air tight tins	1-4	1.18	
Paper pkts., foil	1-8	1.20	
Paper pkts., foil	1-16	1.24	

Richmond Smoking Mixture.

Round tins	1-4	1.10	
------------	-----	------	--

Gem of the Ocean Shag.

Air tight tins	1-4	1.06	
----------------	-----	------	--

Superfine Shag.

Air tight tins	1-4	1.13	
----------------	-----	------	--

LAMBERT & BUTLER'S SMOKING TOBACCOS.

Log Cabin.

Air tight tins	1-4	1.18	
Air tight tins	1-8	1.27	
Paper pkts., foil	1-8	1.15	

Sundried Honeydew.

Air tight tins	1-4	1.40	
----------------	-----	------	--

Viking.

Air tight tins			
Medium	1-4	1.20	
"	1-8	1.25	

Varsity Mixture.

Decorated hinged tins	1-4	1.85	
-----------------------	-----	------	--

Frontier Mixture.

Air tight round tins	1-4	1.60	
----------------------	-----	------	--

Prince of Wales Mixture.

Air tight round tins	1-4	1.50	
----------------------	-----	------	--

Garrick Mixture.

Air tight tins	1-2	2.25	
Air tight tins	1-4	2.25	
Air tight tins	1-8	2.25	

LAMBERT & BUTLER'S CIGARETTE TOBACCOS.

May Blossom.

Air tight tins	1-4	1.50	
Air tight tins	1-8	1.60	

McDONALD'S TOBACCOS

Cut Golden Bar.

Air tight tins.—			
Mild	1-4	1.45	
"	1-8	1.50	
Medium	1-4	1.45	
"	1-8	1.50	
Full	1-8	1.50	

F. & J. SMITH'S SMOKING TOBACCOS.

Glasgow Mixture.

Air tight round tins	1s.	1.28	
Air tight round tins	1-2	1.31	
Air tight round tins	1-4	1.31	
Air tight round tins	1-8	1.36	

Sun Cured Mixture.

Air tight round tins	1s.	1.35	
Air tight round tins	1-2	1.36	

Air tight round tins	1-4	1.36	
Air tight round tins	1-8	1.42	

AMERICAN SMOKING TOBACCOS.

Van Bibber Cut Plug.

1-10 lb. tins, 21-2 lb. cartoons	1.25		
----------------------------------	------	--	--

Just Suits Cut Plug.

1-10 pkts. 5 lbs. cartoons	1.10		
----------------------------	------	--	--

Sensation Cut Plug.

1-10 pkts. 5 lbs. cartoons	1.10		
----------------------------	------	--	--

Havelock (Australasian) Cut Plug.

(Dark or Aromatic).

1-10 pkts. 5 lbs. cartoons	1.25		
----------------------------	------	--	--

CIGARETTES

Social.		Per box of	Per M.
In slide boxes of twenty	500	3.33	6.65
Gold Crest.			
In slide boxes of twenty	500	3.33	6.65
Vanity Fair.			
In slide boxes of ten	500	3.65	7.30
Vice Roy (Little Cigars).			
In slide boxes of ten	500	4.25	8.50
Egyptian Deities No. 1.			
In slide boxes of ten	500	13.50	27.00
Egyptian Deities No. 3.			
In slide boxes of ten	500	10.00	20.00

WILLS'S CIGARETTES

Three Castles.

		Per M.
Air tight tins of fifty		15.00
In fancy flat tins of ten		16.00
In cartons of ten		15.00

Three Castles (Gold-tipped).

In flat tins of fifty	19.00	
In flat tins of ten	20.00	
In flat tins of twenty	19.50	

Gold Flake.

In air tight tins of fifty	12.50	
In packets of ten	12.50	
In slide boxes of ten	12.50	

Capstan (Mild).

In air tight tins of fifty	12.00	
In cartons (with mouthpieces)	12.50	
of ten	12.50	
In cartons of ten	12.00	

Capstan (Medium).

In air tight tins of fifty	12.00	
In cartons of ten	12.00	
In cartons of ten (with mouthpieces)	12.50	

Wild Woodbine.

In packets of ten	12.50	
-------------------	-------	--

LAMBERT & BUTLER'S CIGARETTES

Garrick Mixture.

		Per M.
In air tight tins of fifty		19.00

PLAYER'S CIGARETTES

Navy Cut (Mild).

		Per M.
In cartons of ten		13.00
In air tight tins of fifty		13.00
In flat tins of hundred		13.50
In cartons of seven		14.29
In flat tins of fifty		13.50

Navy Cut (Medium).

In air tight tins of fifty	13.00	
In flats tins of ten	14.00	
In convex packages of ten	14.00	
In cartons of ten	13.00	
In flat tins of hundred	13.50	

Drumhead.

In cartons of ten	10.50	
-------------------	-------	--

AMERICAN TOBACCO CO'S

CIGARETTES

Turkish Trophies.

Put up in plain and cork tips.

		Per M.
In boxes of ten		22.50

Demandez les Célèbres Marques
de Cigares :

El Sergeant	10 cts.
St-Louis	"
Champlain	5 "
V. H. C.	"

JOS. COTÉ

Le plus grand importateur
d'ARTICLES de FUMEURS
et Marchand de Tabac en
Gros, du district de Québec,
188, St-Paul ; Succursale :
El Sergeant Cigar Store,
179, St-Joseph.



Aussi, Agent des Célèbres Cigares
MANILLE GERMINAL, lesquels
sont sans contredit les meilleures
qu'il y ait sur le marché.



Cigarettes
"SWEET CAPORAL"

La forme la plus pure sous laquelle le tabac peut être fumée.

"LANCET"

MONTREAL

VOL. VII



MAI 1908

No 5

LIQUEURS ET TABACS

LIQUORS & TOBACCOS

HOGEN MOGEN

ET

ROYAL SPORT

Rois dans la
Ligne des Cigares

Vous avez cherché un article leader pour votre département de tabac. Les marques ci-dessus sont toutes deux les meilleures de leur classe. Il nous a fallu huit ans pour produire une telle perfection dans la qualité des cigares, mais nous avons été récompensés par des ventes énormes. Ces cigares sont profitables à tenir. Ecrivez-nous aujourd'hui et nous vous en expédierons un mille à titre d'essai.

Sherbrooke Cigar Co. = = Sherbrooke, Que.

MAISON
FONDÉE en 1827

SCOTCH WHISKY

DE

ROBERTSON

LA MARQUE
La plus ANCIENNE



SEULS AGENTS POUR LE CANADA:

JOHN ROBERTSON & SON, Ltd., - Distillateurs à Dundee, Ecosse

BUREAUX AU CANADA:

MONTREAL, 41 rue des Communes
ST. JOHN, N.B., 8 Market Square
WINNIPEG, 315 Avenue William
VANCOUVER, coin des rues Richard et Hastings

SEULES AGENCES:

MOET ET CHANDON, Champagne
J. H. DENIS MOUNIÉ, Cognac
D. GONI FEUERHEERD & Co., Sherries
D. M. FEUERHEERD & Co., Vins de Port

Gérant à Montréal: GEO. W. DOW



LIQUEURS ET TABACS—Revue Mensuelle publiée par la Compagnie de Publications Commerciales (The Trades, Publishing Co'y), 25 rue Saint Gabriel, Montréal, Téléphone Main 2547, Boîte de Poste 917. Abonnement : dans tout le Canada et aux Etats-Unis \$1.00, strictement payable d'avance. France et Union Postale, 7.50 francs. L'abonnement est considéré comme renouvelé, à moins d'avis contraire donné au moins 15 jours avant l'expiration. Il ne cessera que sur **un avis par écrit**, adressé au **bureau même** du journal. Il n'est pas donné suite à un ordre de discontinuer tant que les arrérages et l'année en cours ne sont pas payés.

Adresser toute communication simplement comme suit : **LIQUEURS ET TABACS, MONTREAL, Canada.**

Organe officiel de l'Association des Commerçants Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Montréal.
Official organ of the Licensed Victuallers' Association of the City of Montreal.

VOL. VII

MONTREAL, MAI 1908

No 5

ASSEMBLEE
GENERALE
MENSUELLE

DE

L'Association des
COMMERÇANTS LICENCIÉS

de Vins et de Liqueurs

De la Cité de Montréal,

MERCREDI

6 MAI 1908

A 3 hrs p.m. très précises.

— AU —

Monument National

GENERAL
MONTHLY
MEETING

— OF THE —

LICENSED VICTUALLERS'
ASSOCIATION

OF MONTREAL,

WEDNESDAY

6th of May, 1908,

At 3 p. m. sharp.

— IN THE —

Monument National

Association des Com-
merçants Licenciés
de Vins et de Li-
queurs de la Cité
de Montréal : : :

Incorporée en Juin 1884.

JAMES MCCARREY
Président.
L. A. LAPOINTE,
Secrétaire.

DIRECTEURS :

J. A. A. AYOTTE,
EUG. MASSE,
J. A. TANGUAY,
ARTHUR BONNEAU,
ERNEST TRUDEAU,
ARTHUR HINTON,

ANDREW J. DAWES
LAWRENCE A. WILSON
E. L. ETHIER, A. BLONDIN
VICTOR LEMAY

Prés. Hon.



NAZ. GAUTHIER
Vice-Prés.

VICTOR BOUGIE,
Trésorier.

AVISEURS :

MM. H. A. ETERS,
" M. MARTIN, M. P.
" C. ROBILLARD,
" THOS. KINSELLA,
" H. LAPORTE,
" J. M. WILSON,
" J. M. FORTIER,

Licensed Victuallers'
Association of
Montreal: : : :

Incorporated June, 1884.

Aviseurs Légaux : MM. ARCHER, PERRON & TASCHEREAU

Notaire : EDOUARD BIRON.

Auditeurs : F. A. CHAGNON et DAN. DAIGNEAULT.

TELEPHONES : { Bell Main 4187,
Des Marchands 621

Bureau : 66 Rue St-Jacques.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE MENSUELLE

Montréal, 1^{er} Mai 1908.

Monsieur,—L'Assemblée Générale Mensuelle des Membres de l'Association aura lieu Mercredi, le 6 Mai 1908 à 3 heures p.m. très précises, au Monument National, No. 218 rue St-Laurent, Chambre No. 11.

Vous êtes respectueusement prié d'y assister.

Par ordre,

LE SECRETAIRE.

AUX MEMBRES

Messieurs,—J'ai l'honneur de vous informer que, les membres affiliés et les maisons d'affaires suivantes sont en règle avec l'Association pour l'année 1908, à savoir :

Distillateur — Distiller

M. H. Corby Distillery Co. Ltd. Belleville, Ont.

Brasseurs — Brewers

MM. The Imperial Breweries, Ltd.
" The Canadian Breweries, Ltd.
" Dawes & Co.
" Wm. Dow & Co.
" J. H. & R. Molson, Bros.

Vins et Liqueurs — Wines and Liquors

MM. Lawrence A. Wilson Co. Limited.
" F. X. St. Charles & Cie.
" Meagher Bros. & Co.
" D. Masson & Cie.
" J. M. Douglas & Co. (a'ts, John Dewar & Sons, Ltd.)
" Boivin, Wilson & Cie.
" Hudon, Hébert & Cie, Ltée.
" L. Chaput, Fils & Cie.
" Wm. Farrell, Ltd.
" Gillespies & Co., (Agt., E. W. Parker.)
" Geo. W. Dow (J. Robertson & Son, Ltd).
" Jodoin, Maloney & Lawrence, Ltd.
" Laporte, Martin & Cie, Ltée.

Divers — Miscellaneous

MM. Edouard Biron, Notaire Public.
" Otto Zepf, Mch. de Bouchons.
" A. P. Pigeon, Imprimeur.
" Thos. Burdett, Pompes à Bière, etc.
" Jules Bourbonnière, Secrétaire du Cinématographe—Canada Incorporée.
" Gilbert Tibert, Hotel de Tempérance,
" Chs. C. DeLorimier, fleuriste.
" Alfred Richard, Maître Boucher,

GENERAL MONTHLY MEETING

Montreal, May 1st, 1908.

Sir,—The General Monthly Meeting of the Association will be held on Wednesday, the 6th of May, 1908 at 3 p.m. sharp, in the "Monument National," No. 218 St. Lawrence Street, Room No. 11.

You are respectfully requested to attend,

By order,

THE SECRETARY.

TO MEMBERS

Sirs, -- I have the honor to inform you that the following Business Firms and affiliated members are in good standing with the Association for the year 1908, viz :

Extraits de Bœuf, etc.—Beef Extracts, etc.

MM. Bovril Limited—Fluid Beef.

Comptables—Accountants

MM. Alex. Desmarteau.
" F. X. Bilodeau.

Fabricants de Cigares—Cigar Manufacturers

MM. Médéric Martin.
" W. R. Webster & Co. (Sherbrooke).
" L. O. Grothé & Cie.
" S. Davis & Sons.
" P. Chaput, (La Champagaz).
" Poirier & Frère.
" H. Simon & Sons.
" The Tuckett Cigar Co.
" V. Forest.

Agents de Brasseries—Brewery Agents.

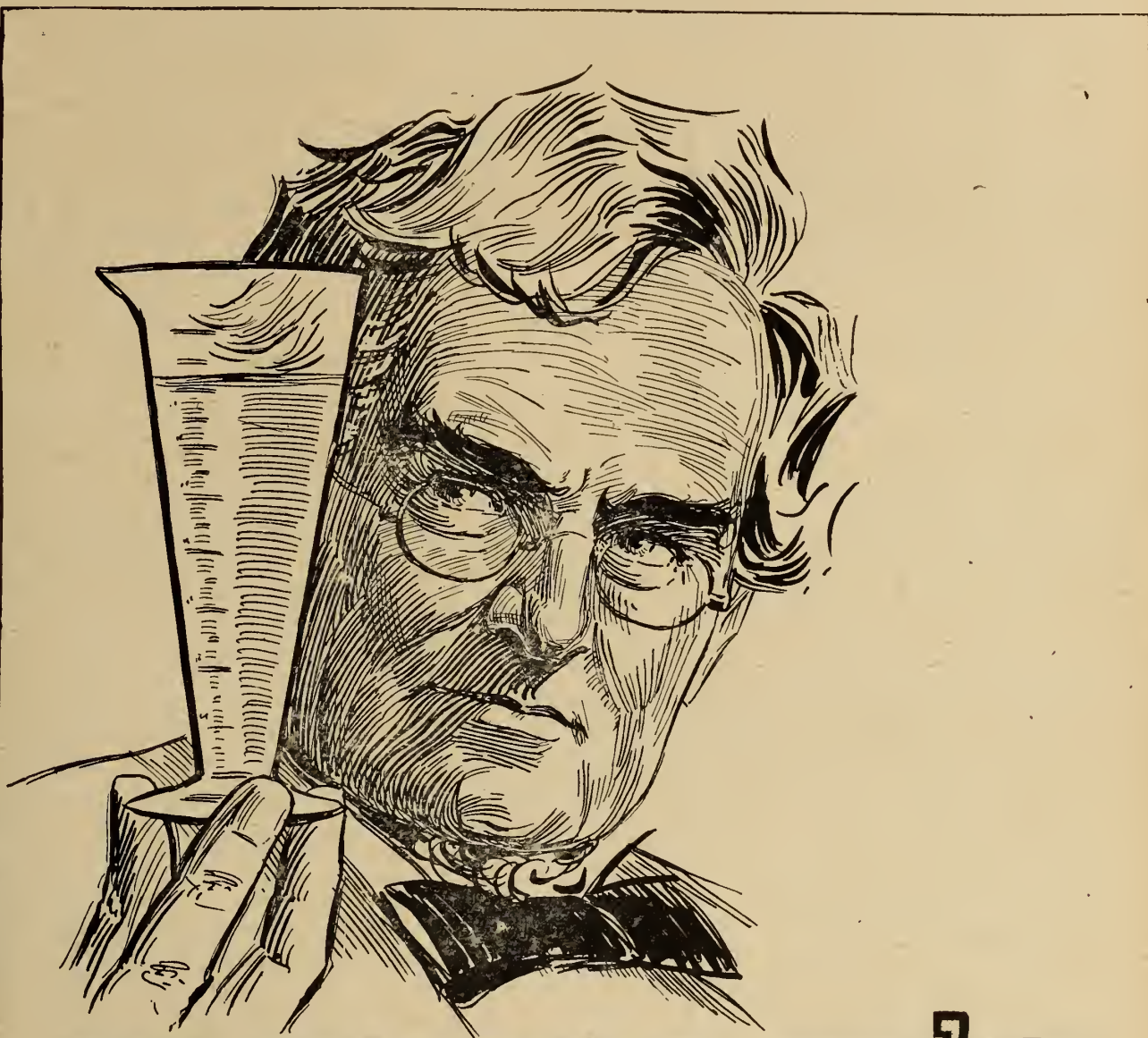
MM. Geo. Sorgius.
" J. G. Vinet.

Mfrs d'Eaux Gazeuses — Aerated Water Mfrs.

MM. C. Robillard & Cie.
" J. Christin & Cie.
" J. E. Turgeon (Chs. Gurd & Co.)

Marchands — Merchants

MM. Siméon Beaudin, Valleyfield,
" H. H. Guay, Victoriaville,
" P. Simard, St-Jérôme,



**DEWAR'S
WHISKY**

AVIS

Chaque mois vous serez avisés des maisons d'affaires additionnelles qui se seront mises en règle avec l'Association.

Les Membres Licenciés (Hôteliers et Restaurateurs) sont priés d'exiger de leurs fournisseurs les certificats d'affiliation, émis par l'Association, afin qu'ils se qualifient s'ils ne l'ont pas fait déjà.

A moins de circonstances absolues, les Membres Licenciés, dans tous les cas, ne devraient acheter que de ceux du Commerce qui sont membres en règle avec l'Association.

LE PAIEMENT DES CONTRIBUTIONS EST EXIGÉ

J'ai reçu instruction du Bureau de Direction d'exiger le paiement des contributions de 1907 et des arrérages dûs à l'Association. En conséquence, ceux qui n'ont pas encore payé sont priés d'en faire parvenir le montant au Secrétaire aussitôt que possible.

J'ai l'honneur d'être, Messieurs,

Votre obéissant serviteur,

L. A. LAPOINTE,

Secrétaire.

NOTICE

Each month you will be notified of the additional Business Houses which will be in good standing with the Association.

The Licensed Members (Hotel and Restaurant keepers) are requested to ask from their furnishers, certificates of affiliation, issued by the Association, so that they may qualify themselves if they have not done so already.

Unless circumstances absolutely prevent it, License Holders, in all cases, should only purchase from those in the Trade who are Members in good standing with the Association.

FEES ARE NOW DUE

I have received instruction from the Board of directors to collect the fees of 1907 and arrears due to the Association. Consequently those who have not yet paid are requested to send in the amount to the Secretary, as soon as possible.

I have the honor to be, Sir,

Yours truly,

L. A. LAPOINTE,

Secretary.

ASSEMBLEE GENERALE MENSUELLE DE L'ASSOCIATION DES COMMER- CANTS LICENCIES EN VINS ET LI- QUEURS DE LA CITE DE MONT- REAL.

L'Association des Commerçants Licenciés en Vins et Liqueurs de la Cité de Montréal a tenu, mercredi, le 1er avril, sa réunion mensuelle au Monument National. L'assemblée était présidée par M. Jas. McCarrey, président de l'Association.

Etaient présents: MM. Jas. McCarrey, Naz. Gauthier, Victor Bougie, J. A. A. Ayotte, E. Masse, Arthur Bonneau, J. A. Tanguay, Arthur Hinton, Ernest Trudeau, H. A. Dansereau, Israël Nantel, H. Piché, H. Girard, A. Baillargeon, Jos. Roch, P. Scullion, Jos. Cusson, F. A. Chagnon, S. Isseumman, M. J. Murphy, A. Lafrance, Henri Roch, Jos. Pullan, Reynaud & Beauvilliers, J. Boyer, Noé Cloutier, O. Pouliot, D. Corbeil, Adélaré Côté, Adélaré Lavigne, O. Charest, Z. St-Jean, Jos. Lamarche, Paul Bergevin, Jos. Toupin, T. Séguin, Jos. Domphouse, Louis St-Germain, Victor Chenier, J. C. Lebel, C. Cousineau, E. Normandeau, Wilbrod Cadieux, Horace Gagnon, Ulric Lachapelle, A. Leroux, G. St-Denis, Chéri Hébert, A. St-Jean, Jos. Landry, Wm. Dépatie, A. Lachapelle, Ernest Laruche, Adélaré Sanscartier, D. Richard, F. A. Carpentier, E. Ménard, E. Beaudoin, Jos. Moreau, Jos. Simard, W. Roy, Théo. Ethier, A. St-Laurent, P. Vandélaç, David Lachapelle, Uldéric Gauthier, David Barsalou, Ed. Thibaudeau, Adélaré Tremblay, John Mulcahy, D. Gauthier, H. Villeneuve, Ernest Monast, W. Méthot, Jos. Laporte, J. P. Gingras, Adélaré Décarie, Arthur Décarie, A. Beauchamp, Schetagne & Théoret, A. Prémont, H. Montpe-

tit, P. Cazalais, Jos. Longpré, A. Mercure, P. Belhumeur, Z. Longpré, P. Thibault, G. Lebel, T. B. Stafford, A. Blondin, Edm. Malo, Aug. Prénoveau, M. Carsley, J. A. Domphouse, H. Boisbriand, A. Thouin, H. Guay, A. Boiron, John Drury, O. Séguin, J. A. Aumais, Nap. Pouliot, J. Cullins, Jas. Cahill, O. Gauthier, Camille Thouin, F. X. Brazeau, Louis Lafetière, A. Labbé, O. Gibeault, J. McMahon, H. Chevrier, J. A. St-Pierre, M. Kleim, Isaïe Forest, Thomas Quintal, A. Charest, H. Lauzon, N. Leclair, A. N. Monast, N. H. Langlois, Jos. Lareau, F. Michaud, H. Rochon, A. Cazalais, J. Cattarinich, L. Pozner, Oscar Rivet, A. H. Lacroix, Shinnick & Rochon, F. X. St-Jean, le secrétaire et plusieurs autres.

Les minutes de la dernière assemblée ainsi que le rapport du trésorier sont adoptés.

Après l'expédition de quelques affaires de routine, l'ordre du jour est appelé. Il a trait aux amendements projetés à la loi des licences qui ont été soumis au gouvernement local, actuellement en session, par les autorités religieuses et des sociétés de tempérance et d'autres associations anti-alcooliques.

Le secrétaire donne lecture de tous les amendements projetés et demandés, et, au cours de ses remarques, il attire l'attention de l'assemblée sur une décision de Son Honneur le juge Piché, rendue le 26 mars dernier, concernant la vente, le dimanche, des boissons enivrantes, ainsi que sur les remarques qu'il a faites au sujet de l'association; le jugement et les remarques ayant été pris par un sténographe au moment même où ils étaient prononcés.

Il donne aussi les commentaires des autres Commissaires sur le même sujet.

Une discussion générale s'ensuit, au cours de laquelle prennent la parole MM. le Président, le Trésorier, Amédée Blondin, Patrick Scullion, C. Gauthier et d'autres.

Le président expose toute la question à l'assemblée et fait admirer l'esprit de conciliation dont a fait preuve dernièrement Sa Grandeur Mgr Emard, évêque de Valleyfield, en décembre 1907; parlant du commerce de liqueurs, il dit que, dans son esprit, il n'existe aucune malveillance à l'égard de notre profession, qu'elle est honorable et capable de rendre de grands services à la société. L'aubergiste qui, mani régulièrement d'une licence, dirige un hôtel nécessaire au bien public, qui est sobre lui-même, ne vend pas de liqueurs frelatées, ne souffre aucun désordre dans sa maison, observe les jours marqués pour le repos religieux, ne cherche pas à éluder les lois, ne vend jamais aux enfants, cet aubergiste est digne de l'estime de tous. Eh! bien, je puis affirmer, sans crainte d'être réfuté, que, à peu d'exceptions près, une trentaine tout au plus, tous nos membres observent ces règlements. Faut-il pour une trentaine de délinquants, frapper la profession tout entière? Et, probablement, ces délinquants ne seront pas ceux qui subront la punition si ces amendements sont adoptés.

Il espère que des résolutions seront proposées et adoptées à cette assemblée, exposant les vues de l'Association.

M. Blondin, en parlant du mouvement actuel des sociétés de tempérance et autres sociétés anti-alcooliques, dit qu'il est injuste et arbitraire, de jeter sur les épaules de l'hôtelier et du restaurateur tout le mal qui se fait.

On oublie, dans certains quartiers, que

JOHN HOPE & CO., MONTREAL.

Seuls Agents au Canada de :

MM. John de Kuyper & Son.....	ROTTERDAM.....	<i>Gin de Hollande</i>
“ Martell & Co.....	COGNAC.....	<i>Cognacs.</i>
“ Jules Robin & Co.....	“	<i>Cognacs.</i>
“ Cockburn, Smithes & Co.....	OPORTO.....	<i>Vins de Port.</i>
M. M. Misa.....	XERES DE LA FRONTERA.....	<i>Sherries.</i>
“ S. Darthez.....	REUS (TARRAGONE).....	<i>Ports Tarragone.</i>
MM. Barton & Guestier.....	BORDEAUX.....	<i>Clarets, Sauternes et Huile d'Olive.</i>
“ Rodel & Fils Freres	“	<i>Sardines, Pois et Conserves.</i>
“ Deinhard & Co.....	COBLENZ.....	<i>Hocks et Moselles.</i>
“ C. Marey & Liger-Belair.....	NUITS.....	<i>Bourgognes.</i>
“ E. & J. Burke, Limited.....	DUBLIN & LIVERPOOL.....	<i>Guinness's Stout, Bass's Ale, Whiskies Irlandais et Rhum de la Jamaïque.</i>
“ C. G. Hibbert & Co.....	LONDRES.....	<i>Bass's Ale.</i>
“ Bulloch, Lade & Co., Limited.	GLASGOW.....	<i>Whiskies Ecossais.</i>
“ Cantrell & Cochrane, Limited.....	BELFAST ET DUBLIN.....	<i>Ginger Ale, Club Soda, etc.</i>
“ Field, Son & Co.....	LONDRES.....	<i>Sloe Gin, Orange Bitters, Rhum de la Jamaïque.</i>
Booth & Co's. (LONDRES).....		<i>Old Tom et Dry Gin.</i>

l'hôtelier ou le restaurateur a tout intérêt à tenir un bon établissement, ne serait-ce que par la crainte de perdre sa licence si des plaintes sont faites contre lui. D'ailleurs, il est l'objet d'une étroite et sévère surveillance de la part de la police.

M. Patrick Scullion partage les opinions exprimées par les orateurs précédents. Il insiste sur la protection due aux hôteliers et restaurateurs. C'est un fait bien connu qu'il y a à peine un hôtelier ou un restaurateur qui ne soit la victime d'une concurrence illégale et préjudiciable. La boisson se vend illégalement à sa porte, à ses côtés et bien souvent à la connaissance des autorités auprès desquelles sont faites inutilement des plaintes réitérées. Si au moins, on oblige l'hôtelier à obéir à la loi, il n'est que de simple justice que la police voie à ce qu'elle soit observée par les autres.

M. C. Gauthier dit qu'il ne faut pas oublier que nous sommes une association ayant pour but la protection de tous ses membres. Au sujet de l'observance, le dimanche, de la loi des licences, il exprime l'opinion qu'on ne saurait être trop sévère.

Il est définitivement proposé par M. Nazaire Gauthier, secondé par M. J. A. Tanguay et résolu unanimement:

"Considérant que l'Association des Commerçants Licenciés de Vins et Liqueurs de la Cité de Montréal prend un vif intérêt aux démarches officielles auprès du gouvernement local, des autorités religieuses, et des sociétés de tempérance et d'autres anti-alcoliques au sujet de la vente des liqueurs spiritueuses et de l'observance du dimanche en rapport avec la loi des licences.

"Considérant que l'Association croit opportun de déclarer à ce sujet qu'elle n'est pas opposée à la répression des abus dont elle reconnaît les effets désastreux.

"Attendu que, d'un autre côté, ses membres ne doivent pas être considérés seuls responsables des désordres qui surviennent dans la Ville ainsi qu'on le laisse entendre en certains quartiers;

"Attendu qu'il est de fait notoire que les débitants licenciés, hôteliers et restaurateurs, ne vendent pas la huitième partie de la consommation journalière;

"Considérant que la source du mal, il faut la chercher dans la vente illicite, illégale et générale qui est pratiquée, en grand, tant dans nos villes que dans nos campagnes, et ce, au vu et au su des autorités; que l'Association n'a cessé ses protestations et ses instances auprès de nos gouvernants, demandant des mesures rigoureuses pour faire disparaître ces abus, constituant une concurrence déloyale et immorale, et ceci, au détriment du trésor public et des revenus des municipalités;

"Considérant que la loi actuelle donne toutes les garanties nécessaires, si elle est bien observée pour la prévention des abus; qu'elle n'est pas l'oeuvre d'un jour, qu'elle a été souvent amendée et finalement refondue avant son adoption dans sa forme actuelle;

"Considérant que le besoin des amendements projetés ne se fait pas sentir, et que ce qui est nécessaire, ce qui s'impose impérieusement, c'est l'application de la loi actuelle dans toute sa rigueur afin de la faire respecter;

"Considérant que, dans l'opinion de cette Association, il serait imprudent voire même arbitraire d'opérer, aussi brusquement dans les dispositions de la loi actuelle, des changements de la nature de ceux qu'on propose et que les amendements projetés, doivent d'abord être mûrement étudiés, de même que toutes les parties intéressées consultées, afin qu'aucun intérêt ne soit froissé.

"Qu'il soit résolu que les membres de cette Association ne s'objectent en aucune façon aux rigueurs de la loi actuelle, qu'ils insistent même pour l'application de ses mesures dans toute leur sévérité, pourvu qu'elles atteignent semblablement tous ceux qui la violent.

"Qu'ils demandent la protection de la loi, à laquelle ils ont droit, et insistent auprès des autorités pour qu'elles mettent fin à la vente illégale et illicite des liqueurs spiritueuses.

"Que dans le but de faire preuve de leur bonne foi, les membres de cette Association, réunis en grand nombre, en assemblée extraordinaire, décident que quiconque d'entre eux sera trouvé coupable, sur récidive, d'infraction à la loi en rapport avec la vente, le dimanche, de boissons enivrantes, verra son nom rayé de la liste des membres;

"Que l'Association profite de cette circonstance pour affirmer sa confiance dans l'intégrité et la compétence des commissaires des licences;

"Que copies de cette résolution soient transmises à l'Honorable Premier Ministre et à l'Honorable Trésorier de la Province de Québec."

M. le trésorier, Victor Bougie déclare qu'il a actuellement en mains des requêtes portant au moins 100,000 signatures recueillies tant dans la ville que dans toutes les parties de la province, demandant le "statu quo," mais la sévère observance de la loi actuellement en force. Il suggère, s'il est jugé nécessaire, que ces requêtes soient appuyées par une importante délégation composée de tous les membres qui pourront en faire partie, et qui seront transportés en train spécial, à Québec, s'il y a lieu.

Le secrétaire reçoit instruction de communiquer avec le Premier Ministre pour arranger les détails de cette entrevue.

GENERAL MONTHLY MEETING OF THE VICTUALERS' ASSOCIATION OF MONTREAL

The Licensed Victuallers' Association of the City of Montreal held its monthly meeting at the Monument National on the 1st of April. The chair was occupied by Mr. Jas. McCarrey, president of the Association.

Were present: Messrs. Jas. McCarrey, Naz. Gauthier, Victor Bougie, J. A. A. Ayotte, E. Masse, Arthur Bonneau, J. A. Tanguay, Arthur Hinton, Ernest Trudeau, H. A. Dansereau, Israël Nantel, H. Piché, H. Girard, A. Baillargeon, Jos. Roch, P. Scullion, Jos. Cusson, F. A. Chagnon, S. Issemman, M. J. Murphy, A. Lafrance, Henri Roch, Jos. Pullan, Reynaud & Beauvilliers, J. Boyer, Noé Cloutier, O. Pouliot, D. Corbeil, Adéard Côté, Adéard Lavigne, O. Chaurest, Z. St-Jean, Jos. Lamarche, Paul Bergevin, Jos. Toupin, T. Séguin, Jos. Domprouse, Louis St-Germain, Victor Chenier, J. C. Lebel, C. Cousineau, E. Normandeau, Wilbrod Cadioux, Horace Gagnon, Ulric Lachapelle, A. Leroux, G. St-Denis, Chéri Hébert, A. St-Jean, Jos. Landry, Wm. Dépatie, A. Lachapelle, Ernest Laruche, Adéard Sanscartier, D. Richard, F. A. Carpentier, E. Ménard, E. Beaudoin, Jos. Moreau, Jos. Simard, W. Roy, Théo. Ethier, A. St-Laurent, P. Vandelac, David Lachapelle, Uldéric Gauthier, David Barsalou, Ed. Thibaudeau, Adéard Tremblay, John Mulcahy, D. Gauthier, H. Villeneuve, Ernest Monast, W. Méthot, Jos. Laporte, J. P. Gingras, Adéard Décarie, Arthur Décarie, A. Beauchamp, Schetagne & Théoret, A. Prémont, H. Montpetit, P. Cazalais, Jos. Longpré, A. Mercure, P. Belhumeur, Z. Longpré, P. Thibault, G. Lebel, T. B. Stafford, A. Blon din, Edm. Malo, Aug. Prénoveau, M. Carsley, J. A. Domprouse, H. Boisbriand, A. Thouin, H. Guay, A. Boiron, John Drury, O. Séguin, J. A. Aumais, Nap. Pouliot, J. Cullins, Jas. Cahill, O. Gauthier, Camille Thouin, F. X. Brazeau, Louis Lafetière, A. Labbé, O. Gibeault, J. McMahon, H. Chevrier, J. A. St-Pierre, M. Kleim, Isaïe Forest, Thomas Quintal, A. Charest, H. Lauzon, N. Leclaire, A. N. Monast, N. H. Langlois, Jos. Lareau, F. Michaud, H. Rochon, A. Cazalais, J. Cattarinich, L. Pozner, Oscar Rivet, A. H. Lacroix, Shinnick & Rochon, F. X. St-Jean, the secretary and many others.

More than 300 members were present.

The minutes of the last meeting and the Treasurer's report are adopted.

After the disposal of some matters of routine, the order of the day is called. It refers to the proposed amendments to the License Law which have been submitted to the local Government, now in session, by the religious authorities and temperance societies and other anti-al-

Téléphone Main 844

OTTO ZEPF, Gérant-Directeur

FREYSENG CORK CO., LIMITED

Nous tenons un stock considérable de

BOUCHONS "CROWN"

ET DE

Machines CROWN pour boucher les Bouteilles de Soda et de Bière*NOUS POUVONS LIVRER A BREF DELAI.*

Nous avons aussi des Extracteurs de Bouchons "Crown" de toute espèce.

655-661 RUE ST-PAUL,**MONTREAL****BISQUIT**
"Old Liqueur"

(20 ANS D'AGE)

— ET —

"Une Etoile"
BRANDY DE PUR RAISIN**Méfiez-vous des Substitutions.**

Exportés par

Bisquit, Dubouché & Co.,

JARNAC — COGNAC

ETABLIS EN 1819.

SEULS AGENTS POUR LE CANADA.

WALTER R. WONHAM & SONS,

MONTREAL.



coholic associations. The secretary read all amendments proposed and applied for, and, in the course of his remarks, he drew the attention of the meeting to a decision of His Honor Judge Piché, given on the 28th of last March, concerning the sale, on Sunday, of intoxicating beverages, also to the remarks which he made in regard to the Association; the judgment and the remarks were taken down by a stenographer at the time they were uttered.

He also recited the comments made by other Commissioners on the same subject.

A general discussion followed, in which the President, the Treasurer, Messrs. Amédée Blondin, Patrick Scullion, C. Gauthier and other took part.

The President set the whole question before the meeting, and praised the spirit of conciliation which was recently manifested by His Grace, Mgr. Emard, bishop of Valleyfield. In December, 1907, when speaking of the liquor trade, he said that, in his own mind, there existed no ill will towards our profession, which was an honorable one and capable of rendering great services to society. The regularly licensed inn-keeper, who directs an hotel which is necessary to the welfare of the public, is a sober man, who does not sell falsified liquors, nor suffers any disorder in his house, who observes all the days marked as days of religious rest, who does not endeavor to elude the laws, who does not sell to minors (children), such an inn-keeper is worthy of the esteem of all. Therefore, I can affirm, without fear of contradiction, that with a very few exceptions, not exceeding thirty in number, all the members respected the Law. Is it necessary that the whole profession be stricken on account of these thirty odd delinquents? And these delinquents will, probably, not be those who will suffer punishment if these amendments are adopted.

He expressed the hope that resolutions would be there then proposed and adopted, setting forth the views of the Association.

Mr. Blondin, in speaking of the present movement of the temperance societies and other anti-alcoholic associations, said that it was unjust and arbitrary to blame the hotel-keeper and the restaurant-keeper for the harm that is done.

In some quarters, we overlook the fact that it behooves the hotel and restaurant-keeper to conduct his establishment in a proper manner, lest he be deprived of his license, should complaints be lodged against him. Besides, he is the object of close and severe watching on the part of the police.

Mr. Patrick Scullion endorses the opinions expressed by the preceding orators. He insists on the protection due to

the hotel and restaurant keepers. It is a well recognized fact that there is scarcely an hotel or restaurant keeper who is not the victim of unfair and illegal competition. Drink is sold at his very door, on both sides of his place of business and to the knowledge of the authorities to whom complaints are repeatedly made without avail. If the hotel-keeper is compelled to obey the Law, the police should, in simple justice, see that it is obeyed by the others.

Mr. C. Gauthier says that it must not be forgotten that we are an Association whose object is the protection of all its members. In regard to the Sunday observance and the license Law, he states that it cannot be too rigorously enforced.

It was definitively proposed by Mr. Nazaire Gauthier, seconded by Mr. J. A. Tanguy and unanimously resolved:

"Considering that the Licensed Victuallers' Association of the City of Montreal takes keen interest in the representations made to the local Government, by the religious authorities, the temperance societies and other anti-alcoholic societies on the subject of the sale of spirituous liquors and the Sunday observance in connection with the license law.

"Considering that the Association deems it proper to state in this connection that it is not opposed to the repression of the abuses, the disastrous effects of which it recognizes.

"Whereas, on the other hand, its members must not be considered alone responsible for the disorders that crop up, as is alleged in certain quarters;

"Whereas it is a recognized fact that the licensed victuallers, hotel and restaurant-keepers do not sell one-eighth of the daily consumption;

"Considering that the source of the evil should be sought in the illicit, illegal and general sale that is carried on a large scale in the cities as well as in the country places before and in the sight of the authorities; that the Association has continually protested and appealed to the Governments to adopt rigorous measures to suppress these abuses, which constitute an unfair and immoral competition that is detrimental to the public treasury and to the revenues of the municipalities;

"Considering that the present law gives all the necessary protection if it be well observed for the prevention of abuses; that it is not the work of a day, that it has been frequently amended and finally reformed before its adoption in its present form;

"Considering that there is no need of the proposed amendments, and that all that is necessary and imperatively needed, is that the present law be applied in

all its severity in order that it be respected.

"Considering that, in the opinion of this Association, it would be imprudent and arbitrary to alter in such a sudden changes in the provisions of the present law. The changes of the nature of those which it is proposed to make and the amendments should beforehand be carefully studied, and all parties concerned should be consulted so that the interests of none should suffer.

"Be it resolved that the members of this Association do not object in any manner whatsoever to the severity of the present law, that they insist furthermore on the application of its measures in all their severity, provided that it reaches all those who violate it.

"That they request the protection of the law, to which they are entitled, and call upon the authorities to do away with the illegal and illicit sale of spirituous liquors.

"That in order to prove their good faith, the members of this Association assembled in great number at a special meeting, decided that whomsoever among them will be found guilty on a second offense, of violating the law concerning the sale of intoxicating liquors on Sunday, shall see his name stricken from the list of membership.

"That the Association takes advantage of this opportunity to attest its confidence in the integrity and competency of the License Commissioners.

"That copies of this resolution be forwarded to the Honorable Prime Minister and to the Honorable Treasurer of the Province of Quebec."

Mr. Victor Bougie, treasurer, stated that he had in his possession petitions bearing at least 100,000 signatures obtained in the City and in all parts of the Province, asking for the "statu quo," and the strict observance of the law actually in force. He suggests, if it be deemed necessary, that these petitions be supported by an important delegation composed of all the members at liberty to join same, and that they shall be conveyed to Quebec by special train if need be.

The secretary is instructed to communicate with the Prime Minister to arrange the details of the proposed interview.

LA LOI DES LICENCES

Au moment où nous allons sous presse nous recevons le texte des amendements apportés à la Loi des Licences par le Parlement de Québec. Le temps nous manque pour ajouter quelques commentaires à la publication de la loi que nous reproduisons plus loin.



PAR DECISION ROYALE

“CANADIAN CLUB”
WHISKY.

“IMPERIAL”
WHISKY.

DISTILLÉS ET EMBOUTEILLÉS PAR
HIRAM WALKER & SONS, LIMITED.
WALKERVILLE, ONTARIO, CANADA.

ENTREPOTS :
LONDON, NEW-YORK, CHICAGO,
VILLE DE MEXICO,
VICTORIA, B. C.

AGENTS: WALTER R. WONHAM & SONS
6 RUE ST-SACRAMENT, MONTREAL

LE WHISKY IRLANDAIS

Ce qu'il devrait être, d'après des Experts.

M. Andrew Jameson, directeur gérant et un des propriétaires de la maison John Jameson & Son, Ltd., Bow Street Distillery, Dublin, a rendu son témoignage devant la British Royal Commission, chargée d'une enquête sur le whisky, et présidée par Lord James of Hereford.

M. Andrew Jameson dit que sa distillerie était exploitée depuis 1805 par des membres de sa famille et qu'elle a pris la première place parmi les distilleries irlandaises. Depuis sa fondation, il n'a été fait dans cet établissement que du whisky en alambic à feu nu. Il définit le whisky irlandais, un spiritueux obtenu en Irlande, par une série de distillations, en alambic à feu nu, du produit d'un mélange (mash) composé d'orge, de malt, d'orge non maltée et de quantités plus petites de blé, d'avoine et de seigle.

Le maïs ne produirait pas de whisky irlandais, et le spiritueux qu'il donnerait ne serait pas accepté comme potable par des personnes habituées au whisky irlandais.

L'eau est un élément important dans la manufacture et a un effet distinct sur le goût et le caractère de l'alcool. L'alcool obtenu par distillation en alambic "patent" n'a ni l'arome, ni le bouquet, ni le corps du whisky obtenu en alambic à feu nu. Ce serait de la folie que d'employer des matières de haute qualité dans un alambic "patent". Avec l'alambic à feu nu, l'arome naturel du grain est conservé. Il n'y a rien qui soit nécessairement délétère dans le produit de l'alambic "patent", mais ce n'est pas du whisky. Le mélange des produits des deux genres de distillation ne fait qu'abaisser la qualité du produit obtenu avec l'alambic à feu nu. De tels mélanges ont fait du tort au whisky irlandais, dans l'opinion publique. Notre maison a été informée quelquefois que le whisky vendu comme étant de notre fabrication avait un arôme inférieur. Nous l'avons fait analyser et nous avons constaté qu'il y avait dans ce whisky de l'alcool produit en alambic "patent". Quand un tel alcool était vendu comme étant le nôtre, nous avons exercé des poursuites contre les délinquants. En ce qui concerne le revenu, il n'y a aucune distinction entre les spiritueux obtenus par les deux procédés.

M. Andrew Jameson est d'opinion qu'on devrait dire au consommateur quel est le genre de whisky qu'il achète. Tout ce qui sort des entrepôts de douane devrait être étiqueté. Si le public pouvait obtenir une garantie du gouvernement pour ce qu'il boit, il se fierait probablement à cette garantie et ne toucherait à aucun alcool, sauf à celui mélangé dans un

entrepôt de douane. Une garantie du gouvernement serait aussi d'un grand secours au commerce d'exportation, et une période pendant laquelle on obligerait à mettre en entrepôt de douane tous les spiritueux, aussi bien ceux provenant de la distillation en alambic "patent" que ceux provenant de la distillation en alambic à feu nu, serait avantageuse pour tout le monde, et mettrait à juste titre une restriction à l'industrie. D'après M. Andrew Jameson, cette période devrait être d'au moins trois ans.

IMPERIAL BREWERIES, LIMITED

Une assemblée générale extraordinaire des actionnaires de la Imperial Breweries, Ltd., a eu lieu le 29 avril dernier, au siège social de la compagnie, 617 rue St-Paul, Montréal. M. Jos. Gravel présidait l'assemblée, à laquelle étaient présents un grand nombre d'actionnaires.

Après l'expédition des affaires de routine, il a été proposé et adopté à l'unanimité que tous les membres présents s'engagent à encourager la brasserie en achetant d'elle les bières dont ils auraient besoin pour leur commerce, de manière à alimenter les affaires de la Compagnie dans laquelle ils sont intéressés.

L'assemblée s'est ensuite ajournée "sine die".

La Freyseng Cork Company, Ltd., a maintenant la vente des bouchons de la marque "CROWN", dont elle a continuellement un fort stock en magasin. Les ordres sont remplis à très bref délai. La maison garantit que ces bouchons donnent satisfaction.

Distillerie de Blankenheym & Nolet, Schiedam, Hollande

Un des établissements modèles de cette petite contrée européenne, la Hollande, est celui de MM. Blankenheym & Nolet, à Schiedam, Hollande.

Non seulement ces deux messieurs ont consacré leur vie et ont employé toute leur sollicitude à la meilleure forme de distillation du genièvre, mais aussi à toutes les subdivisions de leur industrie.

Leur immense établissement comprend une verrerie, où toutes les bouteilles, jarres, etc., employées pour emballer leurs marchandises sont manufacturées.

Dans cette usine, aussi bien que dans leur distillerie, leur raffinerie, leur département des cordiaux, leur tonnellerie, et leur fabrique de caisses, ils emploient plus de 800 ouvriers.

On estime que pour la vente en Hollande et dans les colonies hollandaises, leur produit annuel s'élève à plus de 1,850,160 gallons.

Leur marque, depuis plusieurs années, a obtenu une préférence et une prédilection marquées sur toutes les autres marques. Leur genièvre exquis et très vieux "double berried" est un cordial qui a été adopté universellement.

Le gin de la marque "Key" est un des gins les plus populaires et est bien connu par ses propriétés médicinales excellentes.

MM. Lawrence A. Wilson & Co., Ltd., sont les agents canadiens de cette maison.

TEMPERANCE ET PROHIBITION

La manière d'atteindre les meilleurs résultats

Par Gustave Pabst

Les hommes doivent-ils compter sur leur force de caractère et être tempérants par la force de leur volonté, ou doivent-ils, au point de vue de la nation, confesser leur défaite et revêtir la camisole de force qui remplacera leur manque de caractère et les dispensera de jamais exercer leur propre volonté? Telle est la question posée au peuple par les prohibitionnistes qui réclament le droit de contrôler tout le monde, parce que la croyance des prohibitionnistes est que les hommes sont incapables de se contrôler eux-mêmes.

La question à débattre n'est pas de savoir s'il convient de combattre l'ivrognerie. On peut compter sur tout bon citoyen dans le combat contre l'usage excessif des boissons enivrantes. La question est de savoir si les prohibitionnistes sont corrects dans leur assertion que : tout usage de boissons contenant de l'alcool, est coupable, si les hommes peuvent en justice être violentés dans leurs habitudes par d'autres hommes et si une telle violence a pour résultat la production d'une race meilleure.

Je parle pour la grande majorité de ceux qui pensent, les hommes sérieux — les citoyens, en général — pour les législateurs, les savants et les médecins, quand j'affirme que l'humanité progressera dans l'avenir, comme elle l'a fait dans le passé, en développant l'exercice de la volonté et qu'elle ne progressera pas au moyen de la contrainte ou de la confession de sa faillite. Une vaste majorité de tous les hommes qui ont réussi et de toutes les nations prospères du monde sont des buveurs modérés de vins légers et de bières et c'est un fait que, dans les pays où l'on boit ces vins légers et ces bières exclusivement, il y a peu ou pas d'ivrognerie, beaucoup moins que dans les pays où, d'une façon spasmodique et par la contrainte légale, on tend à la prohibition absolue.

L'art de brasser a eu son origine en Egypte. Il s'est développé en Allemagne et en Angleterre et il a été perfectionné en Amérique. Les statistiques relatives à la consommation de la bière dans la vieille Egypte font défaut. En 1905, la consommation par tête a été, dans ce pays, de 16.8 gallons; en Allemagne, de 26.3 gallons, et en Angleterre, de 27.7 gallons.

Nous devons juger les nations et les hommes et leurs habitudes par les résultats qu'ils obtiennent. Les Egyptiens qui brassaient et buvaient la bière étaient certainement de grands entrepreneurs, obtenant des résultats. Ces pyramides, érigées d'une manière mystérieuse, sans

LE NOM DE LA SOURCE EST SUR LA CAPSULE

VICHY

Cette Source est sous le
contrôle du Gouverne-
ment de la République
Française.



CELESTINS

Seules les eaux qui en
proviennent sont auto-
risées à porter le nom
de CÉLESTINS.

Cette bande tri-
colore sur chaque
bouteille, est la



Garantie que
vous avez la Vé-
ritable Eau de ..

VICHY



CÉLESTINS

SE VEND EN BOUTEILLES SEULEMENT.

SEULS AGENTS:

BOIVIN, WILSON & CIE

-

Montreal

l'appui du génie moderne, n'indiquent pas un peuple qui manquait de force de volonté.

L'Allemagne, la Grande Bretagne et notre pays ne se trouvent pas en arrière dans la concurrence universelle. Parmi les Mahométans, les Turcs spécialement, nous pouvons étudier les effets de la prohibition légale. Il parut sage à leur Prophète de remplacer la volonté humaine par une loi de fer. Quelle figure font aujourd'hui les Mahométans dans le monde? C'est une race de prohibitionnistes et tout ce que nous entendons dire d'eux, ce sont des rapports d'outrages, de meurtres provoqués par le fanatisme et de massacres, qui nous arrivent de temps en temps, ou de tragédies dans leurs harems, où les femmes sont des esclaves. La prohibition chez eux a-t-elle produit un progrès moral?

Le but de la civilisation est de rendre les hommes meilleurs et plus forts par l'exercice de leur volonté et non par l'imposition de règles arbitraires. La tempérance signifie civilisation et intelligence. La prohibition veut dire tyrannie.

La tempérance est l'habitude d'un homme fort. La prohibition est le refuge d'un homme faible ou d'un sentimental — je veux dire la prohibition telle qu'elle est imposée par une minorité à la majorité. L'abstinence totale chez un individu, alors qu'elle est nécessaire, doit être respectée. Quand un homme comprend qu'il ne peut se contrôler lui-même, au point de vue de la tempérance, honneur à lui s'il a le courage et la volonté de se contrôler au moyen de l'abstinence totale! Mais peu d'honneur lui revient si cette abstinence totale lui est imposée par d'autres, au lieu d'être le résultat de sa propre force de volonté.

Il n'est aucun homme qui ait le droit de dire à un autre: "Il est impossible pour moi de rester sobre et, en conséquence, tu n'useras pas modérément de l'aliment ni du stimulant auquel tu as été accoutumé". Le bien de l'humanité n'a jamais été et ne sera jamais servi par des lois qui limitent les occasions qu'ont les hommes de déployer leur activité, de manière qu'ils ne puissent pas plus longtemps choisir eux-mêmes entre le bien et le mal.

Pouvons-nous concevoir un être plus faible et plus mou qu'un homme qui arrive à maturité, dans un état qui a éloigné de lui toute tentation du mal? Le succès des prohibitionnistes, dans leurs efforts pour établir les lois d'option locale, qui, comme ils l'admettent eux-mêmes, ne sont que le premier pas vers une prohibition absolue, mettrait et maintiendrait un maillot sur l'humanité, jusqu'à ce qu'elle périsse finalement de compression.

Enseignez à un enfant, dans son jeune âge, à faire usage convenablement de ses muscles, aussi bien que de son cerveau

et vous aurez placé chez lui les fondements de son propre développement, de la confiance en soi-même et du contrôle de soi-même. Enfermez son corps dans un corset de fer et de cuir—qui fera pour son corps ce que la loi des prohibitionnistes ferait pour la volonté—et vous verrez que l'enfant se tiendra droit immédiatement, mais, à la longue, cela ne servira pas à grand'chose. Mieux vaut enseigner à l'enfant à se tenir droit à l'aide de sa colonne vertébrale. C'est le principe d'après lequel l'humanité a vécu jusqu'alors et sur lequel l'avenir de la race doit être construit. Comme Goethe l'a dit avec vérité: "Le meilleur gouvernement est celui qui nous enseigne à nous gouverner nous-mêmes".

Quel a été l'effet produit par l'usage modéré des vins légers et des bières? Il n'existe pas de statistiques dignes de foi, qui montrent un taux plus élevé de décès parmi les tempérants qui font usage de stimulants que parmi ceux qui professent l'abstinence totale. L'usage immodéré de la viande est plus pernicieux peut-être que l'effet produit sur ceux qui mangent des légumes d'une façon excessive; mais je m'opposerais aux efforts de tout végétarien qui forcerait les mangeurs de viande à se passer de cet aliment.

Nous savons que l'eau à la glace, usée d'une manière peu sage et excessive, devra produire la dyspepsie. Tout homme regrette le sort de l'ivrogne et celui du dyspeptique incurable. Mais on ne trouvera pas le remède dans des lois qui prohibent l'usage des stimulants, de l'eau glacée ou des pâtes de viande. Ce remède, on le trouvera en développant l'intelligence humaine, de manière à ce que l'homme se contrôle lui-même.

Une très grande majorité des médecins les plus éminents prescrivent la bière à des patients de santé délicate, qui ont besoin de relever leurs forces, parce qu'ils connaissent sa valeur nutritive, sa facilité d'assimilation et ses qualités digestives. Des millions d'hommes et de femmes en font usage, comme un appoint nécessaire à leur diète quotidienne. Des centaines de mille hommes employés dans des fonderies, dans des verreries et des manufactures, où l'ouvrier est soumis à une haute température dans l'exercice de son métier, trouvent que l'usage de la bière leur est nécessaire, non seulement comme breuvage pour étancher leur soif, mais aussi pour remplacer la perte de tissus causée par une perspiration excessive.

La bière est la boisson de beaucoup de nations tempérantes et elle a son équivalent dans les vins produits dans les pays plus au sud, où croît la vigne. Accédez au fanatisme de la prohibition, éliminez du public l'usage modéré des boissons, tel que nous le voyons en Allemagne, en Angleterre, en Amérique et en d'autres pays, et le résultat de votre prohibition

sera qu'on boira secrètement des produits alcooliques concentrés et vous conduirez à l'ivrognerie et à l'hypocrisie.

Les avocats extrêmes de la prohibition doivent admettre qu'un statut prohibitif, en vertu duquel la place qui appartient à un bar est remplacée par un tripot, un bouge, avec les tord-boyaux—concoctions de cimes de pin et tabac, mélangées par les nègres du Sud avec de la cocaïne et autres narcotiques dissimulés sous diverses formes—est un péril et une menace pour le gouvernement et le public. Il n'est donc ni sage, ni philanthropique de mettre ces faits de côté, car l'histoire montre que tels sont les résultats d'une action par trop répressive.

L'abolition des maisons de fortune, là où elles existent, l'octroi de licences à ceux-là seuls sur lesquels on peut compter, pour diriger convenablement les bars, une solide réglementation, en vertu de lois approuvées par le peuple, produiraient de bons résultats.

L'homme progresse en exerçant sa volonté, en exerçant son intelligence et non en lui imposant la volonté d'un autre. La base du gouvernement républicain lui-même est une affirmation des droits de l'individu. Et la prohibition, en substituant la tyrannie de la minorité aux droits individuels, est un pas en arrière dans les méthodes gouvernementales que ne suivra pas le peuple américain.—(Cosmopolitan).

La meilleure "Lager" de Milwaukee

La "Miller High Life" est une bière de la plus haute qualité et dont la réputation n'est plus à faire au Canada. Il n'y a pas un hôtel, restaurant ou bar de premier ordre où on ne la trouve pas en vente. C'est la maison Laporte, Martin et Cie, Ltée, qui en a l'agence au Canada.

Sa vente augmente

MM. A. Toussaint et Cie, de Québec, distributeurs généraux du vin des Carmes, notent une demande croissante en faveur du "Vin des Carmes", qui s'est récemment implanté, comme tonique parmi les Canadiens, d'autant plus que la Profession Médicale après en avoir examiné la formule, le prescrit journellement. C'est le moment de passer vos commandes, messieurs les marchands.

Le vin Saint Martin

La publicité faite en faveur du vin St-Martin, le plus ancien des vins médicaux, et les grands services qu'il a rendus à la profession médicale, ont déterminé un courant de ventes des plus importantes: la maison Fournier-Fournier, Ltée, de St-Hyacinthe, enregistre actuellement de fortes commandes de vin St-Martin. Où en est votre stock, M. le marchand?

Le fil de fer à boucher les bouteilles, les paniers à bouteilles en rotin et les tuyaux d'embouteillage sont des articles d'une absolue nécessité dans un département d'embouteillage bien équipé. On peut toujours se procurer ces articles de la Freyseng Cork Company, Ltd., qui en a continuellement un grand assortiment en magasin.

Brandy "Three Star"

de

Hennessy

Le BRANDY de qualité irréprochable. Chaque bouteille est garantie avoir au moins 12 ans d'âge. Cela signifie une saveur et un bouquet exquis.

Le BRANDY "THREE STAR" de HENNESSY est un alcool de pur raisin — obtenu de raisins cultivés dans le district de Cognac, Charente, France.

Pour votre "meilleure" clientèle, maisons privées, hotels, clubs et cafés, procurez-vous le BRANDY "THREE STAR" de HENNESSY.

E. W.
PARKER

MONTREAL

High
Wines
et Alcool
Standard



GILLESPIES & CO.

SEULS AGENTS

MONTREAL

Neutre et
Incolore

Vieilli en Entrepôts
de Douane pendant
2 ans. Garanti par
le Gouvernement
Canadien. ::: :::

Convenant
à tous les
Usages.

8 EDOUARD VII, CHAPITRE 19

Loi amendant la loi des licences de Québec.

(Sanctionnée le 25 avril 1908)

Sa Majesté, de l'avis et du consentement du Conseil législatif et de l'Assemblée législative de Québec, décrète ce qui suit:

1. L'article 19 de la loi 63 Victoria, chapitre 12, est amendé:

a. En remplaçant le mot: "huit" dans la quatrième ligne, par le mot: "quinze";

b. En y ajoutant à la fin, les mots: "et, durant ledit intervalle, la demande et le certificat devront être ouverts à l'inspection et à l'examen de toute partie intéressée en la manière prescrite par l'article 164 du Code municipal".

2. L'article 20 de ladite loi, tel qu'amendé par la section 2 de la loi 3 Édouard VII, chapitre 13, est de nouveau amendé en remplaçant le mot: "sept", dans la dernière ligne du deuxième alinéa, par le mot: "quatorze".

3.—L'article 21 de ladite loi est amendé en y ajoutant après le mot: "signé", dans la quatrième ligne, les mots: "et si l'avis mentionné dans l'article 20 a été régulièrement donné."

4. L'article 23 de ladite loi, tel qu'amendé par la loi 3 Édouard VII, chapitre 13, section 3, est de nouveau amendé en y remplaçant le mot: "peut", dans la troisième ligne, par les mots: "doit, lorsque la chose lui est démontrée à sa satisfaction."

5. L'article 25 de ladite loi, tel qu'amendé par les lois 1 Édouard VII, chapitre 11, section 1, 2 Édouard VII, chapitre 13, section 4, et 5 Édouard VII, chapitre 13, sections 6 à 11, toutes deux inclusivement, est de nouveau amendé:

a. En remplaçant les mots: "en timbres apposés sur cette formule, de deux piastres dans la cité de Montréal, et de sept piastres dans la cité de Québec", dans les troisième, quatrième et cinquième lignes du paragraphe 7, par les mots: "sept piastres en timbres apposés à ladite formule, dans chacune des cités de Montréal et de Québec";

b. En y ajoutant après le mot: "association", dans la deuxième ligne du paragraphe 14, les mots: "constituée ou non en corporation";

c. En y abrogeant le paragraphe 19;

d. En y ajoutant les paragraphes suivants:

"26. Chaque fois que lesdits commissaires de licences, dans l'une ou l'autre des cités de Montréal et de Québec, refusent de confirmer un certificat de licence, ou si une licence est annulée par un jugement d'une cour, ou devient nulle en vertu des dispositions de l'article 141, ce refus de confirmation, cette annulation de licence ou cette nullité, selon le cas, doit avoir pour effet de réduire d'une, pour l'avenir, dans chaque cas, le nombre de licences dans chacune desdites cités sujettes aux dispositions contenues dans l'article 28.

"27. Tout certificat de licence accordé avant le premier jour du mois de mai de l'année de licence pour laquelle ce certificat est confirmé peut être révoqué et annulé par les commissaires de licences en tout temps, entre la date de sa confirmation et ledit 1er mai, à raison d'actes commis entre lesdites dates par la personne en faveur de laquelle ce certificat a été confirmé. Les commissaires des licences doivent donner avis de cette annulation au percepteur du revenu de

8 EDWARD VII, CHAPTER 19.

An act to amend the Quebec License Law.

(Assented to 25th April, 1908.)

His Majesty, with the advice and consent of the Legislative Council and of the Legislative Assembly of Quebec, enacts as follows:

1. Article 19 of the act 62 Victoria, chapter 12, is amended:

a. By replacing the word: "eight" in the fourth line by the word "fifteen".

b. By inserting therein after the word: "days" in the fourth line, the words: "and in the meantime the application and certificate shall be open to inspection and examination by every interested party in the manner prescribed by article 164 of the Municipal Code."

2. Article 20 of the said act, as amended by sections 2 of the act 3 Edward VII, chapter 13, is further amended by replacing the word "seven" in the third line of the second clause, by the word: "fourteen".

3. Article 21 of the said act is amended by adding after the word: "the same" in the fourth line, the words: "and if the notice mentioned in article 20 has been duly given".

4. Article 23 of the said law as amended by the act 3 Edward VII, chapter 13, section 3, is further amended by replacing the word: "may" in the third line by the words: "shall, if the same is proved to his satisfaction".

5. Article 25 of the said act, as amended by the acts 1 Edward VII, chapter 11, section 1, 2 Edward VII, chapter 13, section 4 and 5 Edward VII, chapter 13, sections 6 to 11, both inclusive, is further amended:

a. By replacing the words: "two dollars in stamps affixed to such form, if in the city of Montreal, and seven dollars if in the city of Quebec", in the third and fourth lines of paragraph 8, by the words: "seven dollars in stamps affixed to the said form in each of the cities of Montreal and Quebec";

b. By adding, after the word: "association", in the second line of paragraph 14, the words: "whether incorporated or not";

c. By repealing paragraph 19;

d. By adding thereto the following paragraphs:

"26. Whenever the license commissioners in either of the cities of Montreal and Quebec refuse to confirm any license certificates, or if any license is cancelled by a judgment of a court or becomes null under the provisions of article 141, such refusal, cancellation or nullity of the certificate or license, as the case may be, shall have the effect of reducing for the future by one, in each case, the number of licenses in each of the said cities, subject to the provisions contained in article 28.

"27. Any license certificate granted before the first day of May of the license year for which such certificate is confirmed, may be revoked and cancelled by the license commissioners at any time between the date of its confirmation and the said first of May, by reason of acts committed between the said dates by the person in whose favor such certificate was confirmed. The license commissioners shall notify the collector of provincial revenue of such cancellation, who, upon

la province, qui, sur cet avis, refuse d'accorder la licence."

6. L'article suivant est ajouté après l'article 26 de ladite loi, tel qu'amendé par les lois 2 Édouard VII, chapitre 13, section 5, et 6 Édouard VII, chapitre 9, section 5:

"26a. La police municipale dans chaque cité de la province est obligée de voir à l'exécution des dispositions de la présente loi, et à leur stricte observance; le chef de ladite police dans toutes les cités et villes, autres que les cités de Montréal et de Québec, doit faire rapport sans délai au percepteur du revenu provincial du district, de toute infraction à ladite loi, et le percepteur doit immédiatement poursuivre les délinquants. Dans chacune des cités de Montréal et de Québec, le chef de la police municipale doit, sans délai, faire rapport de toute infraction à ladite loi aux commissaires des licences, qui doivent aussi faire rapport, de temps en temps, au trésorier de la province sur la manière dont ladite loi est observée et sur la conduite des officiers de la police municipale à ce sujet.

7.—L'article 28 de ladite loi, tel que remplacé par la loi 7 Édouard VII, chapitre 11, section 2, est de nouveau remplacé par le suivant:

"28. 1. Dans les limites de la cité de Montréal, telles qu'elles existaient le premier janvier 1905, le nombre des licences d'hôtel et de restaurant est pour le présent limité à un maximum de quatre cents; dans le quartier St-Henri de la cité de Montréal, à un maximum de trente et un, et dans le quartier Sainte-Cunégonde, de la cité de Montréal, à un maximum de vingt trois.

Dans les limites de la cité de Montréal, telles qu'elles existent le premier jour de mai 1908, les dispositions du paragraphe 26 de l'article 25 doivent s'appliquer de manière que le nombre des licences d'hôtel et de restaurant y soit graduellement réduit à quatre cents.

2. Dans les limites de la cité de Québec, telles qu'elles existeront le premier jour de mai 1909, le nombre des licences sera réduit à cent pour l'année de licence commençant à ladite date, soit au moyen de l'annulation graduelle de licences par jugement de cour ou autrement, et, à partir du premier mai 1909, le nombre sera graduellement réduit à raison de l'annulation des licences par jugement de cour dans les cas de violation de la présente loi, ou à raison de l'application de l'article 141, de manière qu'il n'y ait pas plus qu'une telle licence pour chaque millier d'âmes de la population de ladite cité; et cette proportion devra être conservée par la suite.

3. Dans le cas d'annexion à la cité de Montréal, de quelque une des municipalités avoisinantes, le nombre de licences en vigueur dans ces municipalités annexées, à la date de l'annexion, sera ajouté au nombre de licences fixé par les paragraphes précédents de cet article, pour la cité de Montréal; mais de telle manière que le nombre de licences ainsi en vigueur dans chaque telle municipalité annexée soit maintenu, après l'annexion, dans le territoire appartenant antérieurement à la municipalité. Les dispositions du présent paragraphe s'appliquent aux quartiers Saint-Henri et Sainte-Cunégonde, de la cité de Montréal, et à toutes autres municipalités annexées ou qui peuvent être annexées à la cité de Montréal, sujet cependant à toute réduction générale qui peut être

LAW, YOUNG & CO.

MONTREAL.

CHAMPAGNE POMMERY

Le Vin pour lequel les plus hauts prix
sont payés en Grande-Bretagne et en France.

Absinthe.....Pernod Fils.
Ale & Stout....Daukes & Co.
Bénédictine.....Benedictine Co.
Bourognes.....Bouchard père et fils.
Brandy.....Renault & Co.
Cherry Whisky (The Original) Fremy's
Claret et Sauterne.....Nathl. Johnston & Sons.
Crème Cacao ChouvaA. Droz & Cie.
Gin de Hollande.....T. H. Henkes.
Gin London Dry....."Gordon's."
Ginger Ale Anglais....."Schweppes."
Lime Juice.....L. Rose & Co.
Liqueurs.....Marie Brizard & Roger
Madère.....Leacock & Co.
Soda Anglais....."Schweppes."
Stout.....Wheeler & Co.
Tarragone.....Louis Quer.
Vermouth Italien.....Freund, Ballor & Co.
Vin de Lisbonne.....Sarano & Co.
Vin de MalagaCrooke Bros.
Vins de Porto et Sherries..Sandeman & Co.
Vins de Porto et Sherries.."Mackenzie."
Vins du Rhin et Moselle...Koch Lauteren & Co.
Whisky Ecossais....."Kilmarnock."
Whisky Irlandais.....Dublin Distillers Co.



Les Toniques

A BASE DE BONS
VINS VIEUX . . .

sont les plus efficaces et les plus
actifs.

Le VIN ST-MARTIN

est le plus ancien des
Vins médicinaux — le
tonique-régénérateur
éprouvé, que les mar-
chands avisés tiennent en
magasin, parce qu'il est
demandé et que nous
aidons la vente par une
publicité libérale constan-
te.

DISTRIBUTEURS GÉNÉRAUX :

Maison Fournier-Fournier Ltée
ST-HYACINTHE, P. Q.



Cette Marque Célèbre
Mise en

Pintes, Chopines, $\frac{1}{2}$ Chopines et $\frac{1}{2}$ Flasks "Book"

EST EN VENTE DANS LE MONDE ENTIER

C'est la Quintessence même du
Seigle et du Blé d'Inde mélangés.

FABRIQUE PAR

J. P. WISER & SONS, LIMITED

Prescott Ontario.

"NEW-YORK."

"CANADA."

such notification, shall refuse to issue the license".

6. The following article is added after a title 26 of the said act as amended by the acts 2 Edward VII, chapter 13, section 5, and 6 Edward VII, chapter 9, section 5:

"26a. The municipal police force in every city of the Province shall see to the carrying out of the provisions of this law and to the strict observance thereof. The chief of the said police in all cities and towns other than the cities of Quebec and Montreal shall report without delay to the collector of provincial revenue of the district, any violation of the said law, and the collector shall forthwith prosecute the offenders. In each of the cities of Quebec and Montreal, the chief of the municipal police force shall without delay report any violation of the said law to the license commissioners, who shall also report from time to time to the Provincial Treasurer upon the manner in which the said law is observed and upon the conduct of the municipal police officers in respect thereof."

7. Article 28 of the said act, as replaced by the act 7 Edward VII, chapter 11, section 2, is again replaced by the following:

"28. 1. Within the limits of the city of Montreal, as they existed on the first day of January, 1905, the number of hotel and restaurant licenses is for the present limited to a maximum of four hundred; in St. Henry ward of the city of Montreal, to a maximum of thirty-one, and in Ste. Cunégonde ward of the city of Montreal, to a maximum of twenty-three.

Within the limits of the city of Montreal, as existing on the first day of May, 1908, the provisions of paragraph 26 of article 25 shall apply in such wise as to gradually reduce the number of hotel and restaurant licenses therein to four hundred.

2. Within the limits of the city of Quebec as they will exist on the first day of May, 1909, the number of such licenses shall be reduced to one hundred for the license year commencing on the said date, either through the gradual cancelling of licenses by judgment of a court or otherwise, and from and after the first of May, 1909, the number shall be gradually reduced by reason of the cancellation of licenses by judgment of a court in cases of violation of this law or by reason of the application of article 141, until there is not more than one such license to every thousand souls of the population of the said city; and this proportion shall be adhered to thereafter.

3. In the event of the annexation to the city of Montreal, of any of the neighboring municipalities, the number of licenses in force in such annexed municipalities at the time of the annexation, shall be added to the number of licenses fixed by the preceding clauses of this article for the said city of Montreal, but so that the number of licenses so in force in each annexed municipality shall be maintained, after the annexation, in the territory previously belonging to the municipality. The provisions of this paragraph apply to St. Henry and Ste. Cunégonde wards of the city of Montreal, and to all other municipalities annexed, or which may be annexed, to the city of Montreal, subject, however, to any general reduction which

faite, à l'avenir, du nombre des licences dans ladite cité.

4. Dans la cité de Trois Rivières, le nombre des licences est limité à un maximum de douze; dans la cité de Valleyfield, à un maximum de dix; dans la cité de Saint-Hyacinthe, à un maximum de douze; dans la ville de Maisonneuve, à un maximum de vingt-quatre; dans la ville de Lachine, à un maximum de neuf; dans la cité de Sorel, à un maximum de douze; dans la ville d'Iberville, à un maximum de quatre; dans la cité de Sherbrooke, à un maximum de quinze; dans la ville de Farnham, à un maximum de cinq; dans la ville de Shawinigan Falls, à un maximum de cinq; dans la ville de Grand'Mère, à un maximum de six, pour l'année de licence commençant le premier mai 1908, et pour toutes années de licence par la suite à une licence pour chaque millier d'âmes de la population; dans la cité de Hull, à un maximum de quatorze hôtels sans aucun restaurant; dans la ville de Saint-Jean, le nombre des licences d'hôtels et de restaurants existant le premier mai 1908 doit être graduellement réduit à dix, à mesure que le nombre diminue, de temps à autre, par l'annulation des licences en vertu de jugement de la cour pour violation de la présente loi; et ces nombres ne doivent pas être excédés, par la suite, de manière à donner plus qu'une telle licence pour chaque millier d'âmes de la population de chacune desdites cités et villes, et cette proportion doit être conservée par la suite.

5. A mesure que le nombre de licences d'hôtels et de restaurants, dans les cités et villes mentionnées dans cet article est graduellement réduit, le droit sur ces licences est, dans chaque dite cité et ville, proportionnellement augmenté par le lieutenant-gouverneur en conseil, de manière que le revenu total en provenant ne soit pas moindre que celui produit avant la réduction."

8. L'article 32 de ladite loi est amendé en y insérant après le mot: "Nul", dans la première ligne, les mots: "requérant d'un certificat de licence d'hôtel, de restaurant ou de magasin de liqueur ou nul."

9. L'article suivant est ajouté après l'article 38a de ladite loi, tel qu'élucide par la loi 7 Edward VII, chapitre 11, section 3:

"38b. Nulles démarches et aucune procédure ayant pour but de transférer une licence d'hôtel ou de restaurant, ne peuvent être faites ou prises durant la période comprise entre l'émission d'une assignation ou d'un mandat et le prononcé du jugement, dans toute poursuite intentée contre le propriétaire de cette licence pour toute violation d'une des dispositions de la présente loi. Si ces démarches ou procédures sont déjà en cours quand cette poursuite est intentée, elles doivent être immédiatement discontinuées jusqu'après le prononcé du jugement; et, si la cour, en prononçant le jugement, annule la licence du contrevenant, tous transferts ou toutes démarches ou procédures ayant pour but le transfert à une autre personne de cette licence annulée, sont nuls et de nul effet."

10. Le premier alinéa de l'article 39 de ladite loi est amendé en y ajoutant après le mot: "Montréal", dans la dernière ligne, les mots: "et aucun certificat de licence de restaurant ne doit être accordé à moins que les commissaires des licences ou le conseil de la cité ou de la ville, suivant le cas, ne soient convaincus que le requérant tiendra un res-

may be made in the future in the number of licenses in the said city.

4. In the city of Three Rivers, the number of such licenses is limited to a maximum of twelve; in the city of Valleyfield, to a maximum of ten; in the city of St. Hyacinthe, to a maximum of twelve; in the town of Maisonneuve, to a maximum of twenty-four; in the town of Lachine, to a maximum of nine; in the city of Sorel, to a maximum of twelve; in the town of Iberville, to a maximum of four; in the city of Sherbrooke, to a maximum of fifteen; in the town of Farnham, to a maximum of five; in the town of Shawinigan Falls, to a maximum of five; in the town of Grand'Mère, to a maximum of six for the license year commencing the first of May, 1908, and for all license years thereafter to one license for every thousand souls of the population; in the city of Hull, to a maximum of fourteen hotels and no restaurant; in the town of St. Johns the number of hotel and restaurant licenses existing on the first of May, 1908, is to be gradually reduced to ten, as the number is decreased from time to time owing to the cancelling of licenses by judgment of a court for violations of this law; and these numbers shall not be exceeded thereafter in such a way as to give more than one such license for every thousand souls of the population of each of the said cities and towns, and this proportion shall be adhered to thereafter.

5. As the number of hotel and restaurant licenses in the cities and towns mentioned in this article is gradually reduced, the duty on such licenses shall in each such city and town be proportionately increased by the Lieutenant-Governor in Council, so that the total revenue derived therefrom shall not be less than before such reduction."

8. Article 32 of the said act is amended by inserting after the word: "no" in the first line, the words: "applicant for a hotel, restaurant or liquor shop license certificate and no."

9. The following article is added after article 38a of the said act, as enacted by the act 7 Edward VII, chapter 11, section 3:

"38b. No steps or proceedings tending towards the transfer of any hotel or restaurant license, shall be taken during the period between the issue of the summons or warrant and the rendering of the judgment in any prosecution instituted against the holder of such license for any violation of any of the provisions of this act. If such steps or proceedings be already in progress when such prosecution is instituted, they shall immediately be discontinued until after judgment has been rendered; and if the court, in pronouncing judgment, cancels the license of the offender, any transfer or steps or proceedings tending towards the transfer to another person of such cancelled license shall be null and void."

10. The first clause of article 39 of the said act is amended by inserting after the word "Montreal" in the fourth line, the words: "and no restaurant license certificate shall be granted unless the license commissioners, or the city or town council, as the case may be, are convinced that the applicant will keep a "bona fide" restaurant and that such restaurant is required at the place indicated in the application."



Scotch Whisky Mountain Dew

DE

SANDERSON

Il est pur, vieux et d'un arôme exquis.
Il n'est surpassé par aucun autre Scotch
Whisky vendu au même prix.
Le "Mountain Dew" de Sanderson est
la plus ancienne marque de Whisky en
Ecosse.

Seuls Agents pour le Canada :

S. B. TOWNSEND & CO.

18-20 Rue St-Sacrement, - Montréal.



Fournitures de Bars et Reparations de Bars

AUX PRIX DES MANUFACTURIERS

THE HAMILTON BRASS MANUFACTURING CO., LIMITED

HAMILTON, Ont.

MONTREAL, Que.

Les seuls Manufacturiers Canadiens de

"Workboards," Boîtes à Glace, Pompes à Bière, Mesures, Cuillères, "Shakers"

Extracteurs de Bouchons, Compresseurs de Citrons et Pièces Diverses.

BUREAU A MONTREAL

Téléphone Bell: Main 3285.

327 rue Craig, Ouest

Téléphone des Marchands: 774

taurant "bona fide" et que ce restaurant est nécessaire à l'endroit indiqué dans la demande."

11. L'article 47a de ladite loi, tel qu'édicte par la loi 5 Edouard VII, chapitre 13, section 21, et amendé par les lois 6 Edouard VII, chapitre 9, section 12, et 7 Edouard VII, chapitre 11, section 5, est de nouveau amendé en y ajoutant, après les mots: "l'article 36", dans la septième ligne du premier alinéa, les mots: "mais aucun tel transfert ne peut être accordé en aucun des cas tombant sous le coup des dispositions de l'article 141a."

12. Le premier alinéa de l'article 48 de ladite loi, tel que remplacé par la loi 5 Edouard VII, chapitre 13, section 22, et amendé par la loi 6 Edouard VII, chapitre 9, section 13, est de nouveau amendé:

a. En y remplaçant les mots: "l'article précédent", dans la neuvième ligne, par les mots: "l'article 47";

b. En y ajoutant les mots suivants: "mais les licences pour la vente en gros de liqueurs enivrantes prises par des distillateurs sont émises simplement sur paiement de droits et honoraires requis."

13. L'article suivant est ajouté après l'article 84b de ladite loi, tel qu'édicte par la loi 6 Edouard VII, chapitre 9, section 23, et amendé par la loi 7 Edouard VII, chapitre 11, section 12:

"84c. Nul postillon ne doit transporter des liqueurs enivrantes dans une municipalité où un règlement prohibitif est en vigueur ou dans laquelle il n'y a pas de personne licenciée pour vendre ces liqueurs; et toute personne contrevenant au présent article encourt, pour la première offense, une amende de vingt piastres et, à défaut de paiement, un emprisonnement d'un mois; et pour la seconde et toute offense subséquente, une amende de cinquante piastres et, à défaut de paiement, un emprisonnement de trois mois."

14.—L'article suivant est ajouté après l'article 94 de ladite loi, tel qu'amendé par la loi 5 Edouard VII, chapitre 13, section 33:

"94a. Toute personne, ayant soit une licence d'hôtel ou une licence de restaurant, qui escompte ou échange pour de l'argent un certificat de salaire d'un employé ou un bon de gage (pay check) encourt, pour chaque offense, une amende de vingt piastres et, à défaut de paiement, un emprisonnement d'un mois."

15.—L'article 100 de ladite loi est amendé en y ajoutant, dans la quatrième ligne, après le mot: "d'icelle," les mots: "dans le but d'en opérer la vente."

16. L'article suivant est ajouté après l'article 101 de ladite loi:

"101a. Toute personne non porteur d'une licence d'embouteilleur qui va de ville en ville ou de maison en maison, emportant avec elle de la liqueur enivrante transportée dans une voiture ou par tout autre mode de transport, dans le but de vendre cette liqueur sur le grand chemin, ou sur un terrain privé ou dans une bâtisse, encourt, pour chaque offense, une pénalité de cinquante piastres et la confiscation desdites liqueurs et des vaisseaux, ainsi que du cheval et du véhicule, s'il y en a un.

Le percepteur du revenu de la province pour le district dans lequel l'offense est commise, ou toute personne à ce autorisée par lui par écrit peut saisir et détenir ladite liqueur ainsi que le cheval et la voiture, sans mandat, en attendant le jugement de la cour à ce sujet.

Le jugement infligeant la pénalité or-

11. Article 47a of the said act, as enacted by the act 5 Edward VII, chapter 13, section 21, and amended by the acts 6 Edward VII, chapter 9, section 12, and 7 Edward VII, chapter 11, section 5, is further amended by adding after the words: "article 36" in the sixth line of the first clause, the words: "but no such transfer shall be granted in any case within the purview of article 141a."

12. The first paragraph of article 48 of the said act, as replaced by the act 5 Edward VII, chapter 13, section 22, and amended by the act 6 Edward VII, chapter 9, section 13, is further amended:

a. By replacing the words: "the preceding article" in the eighth line, by the words: "article 47";

b. By inserting after the word "villages" in the twelfth line the words: "but wholesale liquor taken out by distillers are issued simply upon payment of the required duties and fees."

13. The following article is added after article 84b of the said act as enacted by the act 6 Edward VII, chapter 9, section 23, and amended by the act 7 Edward VII, chapter 11, section 12:

"84c. No mail driver shall bring any intoxicating liquor into any municipality in which a prohibitory bylaw is in force or where there is no person licensed to sell such liquors; and every person offending against this article incurs, for the first offence, a fine of twenty dollars, and in default of payment, imprisonment for one month; and for the second and every subsequent offence, a fine of fifty dollars, and in default of payment, imprisonment for three months."

14. The following article is added after article 94 of the said act, as amended by the act 5 Edward VII, chapter 13, section 33:

"94a. Every person holding either a hotel or a restaurant license, who cashes or exchanges for money any employer's certificate of wages or pay check, incurs for each offence a fine of twenty dollars, and in default of payment, imprisonment for one month."

15. Article 100 of the said law is amended by inserting after the word: "thereof", in the third line, the words: "for the purpose of selling the same."

16. The following article is added after article 101 of the said act:

"101a. Any person not being the holder of a bottler's license, who goes from town to town or from house to house, taking with him any stock of intoxicating liquor, whether in a waggon or by any other mode of transportation, for the purpose of selling such liquor upon the highway or upon any private grounds or in any building, shall incur for each offence, a penalty of fifty dollars and the confiscation of the said liquors and vessels and of the horse and vehicle if there be one.

The collector of provincial revenue of the district in which the offence is committed, or any person thereto authorized by him in writing, may seize and hold the said liquor and the horse and waggon, without warrant, pending the judgment of the court respecting them.

The judgment inflicting the penalty shall order the confiscation of the effects

donne la confiscation des effets ainsi saisis, qui sont vendus ainsi qu'il y est pourvu par le deuxième alinéa de l'article 101.

Le fait de trouver de la liqueur enivrante dans les circonstances mentionnées dans le premier alinéa de cet article, constitue une présomption que cette liqueur est transportée pour être vendue, et la preuve de faits antérieurs peut être faite au procès à l'appui de cette présomption."

17.—L'article suivant est ajouté après l'article 109 de ladite loi:

"109a. A l'exception des restaurants, où il est servi quotidiennement "bona fide" plus de cinquante repas et que les commissaires des licences ou le conseil de la cité ou de la ville, selon le cas, jugent à propos de soustraire aux dispositions du présent article, aucun restaurant ne doit avoir de porte communiquant avec la rue ou le chemin public, si cette porte n'ouvre pas directement sur la buvette."

18. L'article 121 de ladite loi, tel que remplacé par la loi 1 Edouard VII, chapitre 11, section 7, et amendé par la loi 5 Edouard VII, chapitre 13, section 37, est de nouveau amendé en y ajoutant après le mot: "dimanche", dans la septième ligne du premier alinéa, les mots: "et du jour de Noël, du premier jour de l'An et du Vendredi Saint".

19. L'article 122 de ladite loi, tel que remplacé par la loi 1 Edouard VII, chapitre 11, section 8, est amendé en y ajoutant après le mot: "dimanche", dans la sixième ligne, les mots: "et du jour de Noël, du premier jour de l'An et du Vendredi Saint".

20. L'article suivant est inséré dans ladite loi après l'article 136:

"136a. Tout porteur muni d'une licence qui habituellement fait usage de liqueurs enivrantes au point d'attirer l'attention du public, ou qui est vu fréquemment en public dans un état d'ivresse, encourt, pour une telle offense, la perte de sa licence."

21. L'article 137 de ladite loi, tel qu'amendé par les lois 5 Edouard VII, chapitre 13, section 40, et 6 Edouard VII, chapitre 9, section 28, est de nouveau amendé en y ajoutant à la fin du premier alinéa les mots suivants: "Mais sur conviction d'une troisième offense de tout porteur d'une licence de restaurant, sa licence est immédiatement annulée".

22. L'article suivant est ajouté après l'article 159b de ladite loi, tel qu'édicte par la loi 6 Edouard VII, chapitre 9, section 33:

"159c. Nul embouteilleur licencié comme tel en vertu de la présente loi ne peut transporter, dans son véhicule, des liqueurs enivrantes autres que celles que lui permet sa licence, et tout embouteilleur agissant ainsi encourt, pour chaque offense, une pénalité de cinquante piastres et la confiscation de sa marchandise en entier avec le cheval et le véhicule, lesquels peuvent tous être saisis, sans mandat, par tout percepteur du revenu de la province, ou toute autre personne à ce autorisée par écrit par un percepteur du revenu de la province. Les effets ainsi saisis doivent être confiés aux soins et mis en la possession du percepteur du revenu de la province pour le district dans lequel la saisie a été opérée, en attendant le jugement de la cour au sujet de ces effets. Les effets ainsi confisqués doivent être vendus en la manière prescrite par l'article 101".

== VENDEZ LE ==

GIN DE BURNETT

"LE LONDON DRY ORIGINAL,"

== Absolument le plus Fin! ==

J. M. Douglas & Co., Seuls Agents au Canada. Montréal.

— DISTILLATEUR DE —

JOSEPH E. SEAGRAM, Fins Whiskies

WATERLOO, CANADA.

"Old Times," "White Wheat," "No 83 Rye," "Star Rye."

MEAGHER BROS. & CO., Montreal, Agents.

AU COMMERCE

Maintenez votre approvisionnement d'ALE et de
PORTER de



**Les Meilleures
Bières de Malt
au Pays, et les
Gens le savent.**

Labatt's

Vous êtes obligé de les avoir si vous voulez con-
server vos clients. Si vous leur substituez d'au-
tres marques, vos clients ne se plaindront peut-
être pas, mais ils donneront leur clientèle là où
ils obtiendront ce qu'ils veulent avoir.

so seized, which shall be sold as provided by the second paragraph of article 101.

The finding of intoxicating liquor in the circumstances described in the first paragraph of this article, shall be a presumption that it is being transported for purposes of sale and proof of anterior facts may be adduced at the trial in support of such presumption."

17. The following article is added after article 109 of the said act:

109a. With the exception of restaurants in which more than fifty "bona fide" meals are served daily and which the license commissioners or the city or town council, as the case may be, shall see fit to exempt from the provisions of this article no restaurant shall have any door communicating with the street or highway unless each such door opens directly into the bar-room."

18. Articles 21 of the said act, as replaced by the act 1 Edward VII, chapter 11, section 7, and amended by the act 5 Edward VII, chapter 13, section 37, is further amended by adding after the word: "Sunday", in the sixth line of the first paragraph, the words: "and of Christmas Day, New Year's Day and Good Friday."

19. Article 122 of the said act, as replaced by the act 1 Edward VII, chapter 11, section 8, is amended by adding after the word: "Sunday", in the fifth line, the words: "and of Christmas Day, New Year's Day and Good Friday."

20. The following article is inserted in the said law after article 136:

"136a. Every holder of a license who makes use of intoxicating liquor to such a degree as to attract public attention, or who is frequently seen in public in a state of intoxication shall, for such offence, incur the forfeiture of his license."

21. Article 137 of the said act, as amended by the acts 5 Edward VII (chapter 13, section 40, and 6 Edward VII, chapter 9, section 28, is further amended by adding at the end of the first paragraph thereof the following words: "But upon the conviction for a third offence of any holder of a restaurant license, his license shall forthwith be cancelled."

22. The following article is added after article 159b of said act as enacted by the act 6 Edward VII, chapter 9, section 33:

"159c. No bottler licensed as such under this law, shall carry in his vehicle any intoxicating liquors other than those allowed by his license, and every bottler so doing, incurs for each offence a fine of fifty dollars and the confiscation of his entire stock together with the horse and vehicle, all of which may be seized without a warrant by any collector of provincial revenue or any other person thereto authorized in writing by a collector of provincial revenue. The effects so seized shall be placed in the care and possession of the collector of provincial revenue for the district in which the seizure has been made, to await the judgment of the court respecting them. The effects so confiscated shall be sold in the manner prescribed by article 101."

23. Article 169 of the act is amended by adding thereto the following paragraph.

23. L'article 169 de ladite loi est amendé en y ajoutant l'alinéa suivant:

"Pour les fins du présent article, toute chose nécessaire pour l'exécution des dispositions de la présente loi au sujet des poursuites contre les contrevenants, y compris la signature des assignations et mandats d'arrestations et les ajournements accordés peut être faite par un seul juge de paix, sauf ce qui a trait à l'audition et au jugement qui sont régis par les dispositions des articles 198 à 202b, tous deux inclusivement".

24. L'article 171 de ladite loi est amendé en y ajoutant l'alinéa suivant:

"Mais, dans le cas où le défendeur se soustrait à la signification de l'assignation, et aussi dans les cas d'occupants de bâtisses situées sur la ligne frontière entre cette province et les Etats-Unis d'Amérique, le juge, magistrat ou juge de paix peut, sur procès-verbal à cet effet, prescrire un mode quelconque de signification qu'il juge convenable."

25. L'article suivant est ajouté après l'article 182 de ladite loi:

"182a. Chaque fois qu'une personne est poursuivie et condamnée à une amende ou à l'emprisonnement pour une infraction aux dispositions de la première partie de la présente loi, si, dans le cours de cette poursuite, il est reconnu comme certain que la liqueur vendue par cette personne est de mauvaise qualité et impropre à la consommation, le montant de l'amende ou la longueur du terme d'emprisonnement auquel cette personne aurait été autrement condamnée pour cette infraction, doit être doublé."

26. Les articles suivants sont ajoutés après l'article 202 de ladite loi:

"202a. Chaque fois qu'un juge, un magistrat, un recorder ou un juge de paix, qui a entendu une cause, est incapable, par suite de maladie, d'absence ou pour une autre raison, de prononcer jugement en personne, il peut en transmettre la minute, par lui certifiée, au greffe de la cour ou du magistrat, du recorder, du juge ou des juges de paix, qu'il appartient avec instruction d'enregistrer ce jugement et de le lire ou de le communiquer sur demande aux parties ou à leurs procureurs, le jour qu'il fixe à cet effet.

Le greffier, sur réception de la minute du jugement et des instructions qui l'accompagnent, est tenu de se conformer à ces instructions; et le jugement ainsi enregistré a le même effet que s'il avait été prononcé par le juge, le magistrat, le recorder ou le juge de paix, séance tenante.

"202b. Toute condamnation prononcée en vertu de la présente loi doit, dans les quinze jours qui suivent la date du jugement, être portée à la connaissance du trésorier de la province par le greffier de la cour devant laquelle l'action a été prise, sous peine d'une amende de vingt piastres".

27. L'article 203 de ladite loi est amendé en y remplaçant la dernière ligne du paragraphe c par la suivante:

"Lorsque des témoins sont examinés, \$10.00."

28. L'article suivant est ajouté après l'article 205 de ladite loi:

"205a. Le lieutenant-gouverneur en conseil peut modifier, de temps à autre, selon qu'il le juge à propos, le tarif contenu dans les articles 203 et 205 de la présente loi."

29. L'article 297 de ladite loi est amendé en y insérant, après le mot: "contravention," dans la sixième ligne, les mots: "et le jugement infligeant cette pénalité doit ordonner la confiscation de la licen-

"For the purposes of this article, everything necessary to the carrying out of the provisions of this act respecting the prosecution of offenders, including the signing of summonses and warrants and the granting of adjournments may be done by one justice of the peace, save as respects the hearing and the judgment, which are governed by the provisions of articles 198 to 202b, both inclusive."

24. Article 171 of the said act is amended by adding thereto the following paragraph:

"Nevertheless in cases in which the defendant evades service of the summons, and also in all cases of occupants of buildings situated on the boundary line between this Province and the United States of America, the judge, magistrate, or justice of the peace may, upon a return to that effect, prescribe whatever mode of service he deems proper."

25. The following article is added after article 182 of the said act:

"182a. Whenever any person is prosecuted and condemned to a fine or to imprisonment for any infraction of the provisions of the first part of this act, if, in the course of such prosecution, it be ascertained that the liquor sold by such person is of bad quality and unfit for consumption, the amount of the fine or the length of the imprisonment to which such person would otherwise have been condemned for such offence, shall be doubled."

26. The following articles are added after article 202 of the said act:

"202a. Whenever a judge, magistrate, recorder or justice of the peace who has heard a cause, is unable, on account of illness, absence or other cause, to pronounce judgment in person, he may transmit the draft of the judgment, certified by him, to the clerk of the court or of the magistrate, recorder, justice or justices of the peace, with instructions to record such judgment, and to read it or to give communication of it on demand to the parties or to their attorneys, on the day which he fixes for that purpose.

The clerk, on receiving the draft of judgment and the instructions accompanying it, shall conform to such instructions; and the judgment so unregistered has the same effect as if it had been pronounced by the judge, magistrate, recorder or justice of the peace during the sitting of the court."

"202b. Every condemnation under this act shall, within fifteen days from the date of the judgment, be reported to the Provincial Treasurer by the clerk of the court before which the action was taken, under a penalty of twenty dollars."

27. Article 203 of the said act is amended by replacing the third line of subparagraph c of the second paragraph by the following:

"When witnesses are examined, \$10.00."

28. The following article is added after article 205 of the said act:

"205a. The Lieutenant-Governor in Council may modify from time to time, as he may see fit, the tariff contained in articles 203 and 205 of this act."

29. Article 297 of the said act is amend-

Jules Robin & Cie

COGNAC



LE

COGNAC

Jules Robin & Cie,

a été le leader sur le marché
canadien pendant au-delà d'un
demi-siècle et entend conser-
ver sa position

En vente chez tous les principaux
Négociants en Vins.

JOHN HOPE & CO.,

Agents pour le Canada,

ce ainsi prêtée ou avec laquelle il a été trafiqué, laquelle licence doit immédiatement être annulée par le percepteur du revenu de la province."

30. L'article 341k de ladite loi, tel qu'édicte par la loi 6 Edouard VII, chapitre 9, section 50, est amendé en y remplaçant les mots: "pour chaque contravention, la pénalité décrétée dans l'article 341f", ans les quatrième et cinquième lignes, par les mots: "une pénalité de pas plus de mille piastres et d'au moins cinq cents piastres pour chaque contravention."

31. L'article 341l de ladite loi, tel qu'édicte par la loi 6 Edouard VII, chapitre 9, section 50, est remplacé par le suivant:

"341l. 1. Tout courtier étranger doit montrer sa licence à tout percepteur du revenu de la province ou à toute personne à ce autorisée par écrit par un percepteur du revenu de la province et, à défaut de ce faire, ce courtier est considéré n'avoir aucune licence et il est punissable en conséquence.

"2. Nul courtier étranger licencié comme susdit ne peut prêter sa licence à une autre personne, sous peine d'une amende de trois cents piastres pour chaque offense."

32. La division III de l'article 342 de ladite loi, telle qu'amendée par la loi 6 Edouard VII, chapitre 9, section 52, est remplacée par la suivante:

"III.—LICENCES DE COLPORTEURS

Pour chaque licence de colporteur, cinquante piastres; mais tout colporteur prenant une licence pour les districts de revenu, soit de Québec soit de Montréal, qui désire colporter dans les limites de la cité de Québec ou de la cité de Montréal, suivant le cas, doit payer un droit additionnel de cent cinquante piastres.

Pour les véhicules de colporteurs: pour un véhicule, cinquante piastres; pour chaque véhicule additionnel, dix piastres."

33. La présente loi entrera en vigueur le premier jour de mai 1908.

ed by inserting after the word "contravention", in the fifth line, the words:

"And the judgment inflicting such penalty shall order the confiscation of the license so lent or trafficked with, which shall forthwith be cancelled by the collector of provincial revenue".

30. Article 341k of the said act, as enacted by the act 6 Edouard VII, chapter 9, section 50, is amended by replacing the words "incurs the penalty enacted in article 341f for each contravention", in the fourth and fifth lines, by the words "incurs a fine of not more than one thousand dollars and not less than five hundred dollars for each offence".

31. Article 341l of the said act, as enacted by the act 6 Edouard VII, chapter 9, section 50, is replaced by the following:

"341l. 1. Every non-resident broker shall show his license to any collector of provincial revenue or to any person thereto authorized in writing by a collector of provincial revenue, and, in default of so doing, such person shall be held to have no license and is punishable accordingly.

2. No non-resident broker licensed as aforesaid, shall lend his license to another under a penalty of three hundred dollars for each offence."

32. Division III of article 342 of the said act, as amended by the act 6 Edouard VII, chapter 9, section 52, is replaced by the following:

"III.—PEDDLER'S LICENSES

On each license for a peddler, fifty dollars; but any peddler taking out a license for either of the revenue districts of Quebec and Montreal, who wishes to peddle within the limits of the city of Quebec or of the city of Montreal, as the case may be, shall pay a further duty of one hundred and fifty dollars.

For peddlers' vehicles: For one vehicle, fifty dollars; for each additional vehicle, ten dollars."

33. This act shall come into force on the first day of May, 1908.

en avant un projet qui, s'il se réalise, comme nous en avons le ferme espoir, aura pour notre commerce et le développement de nos industries les plus heureuses conséquences.

AGENCE CANADIENNE DE PUBLICITE

Il y a quelques mois à peine, deux de nos anciens collaborateurs, MM. F. E. Fontaine et L. J. François, ouvraient, 25 rue St-Jacques, une agence de publicité, sous le nom d'Agence Canadienne de Publicité.

Nos amis, très versés dans cette branche spéciale, ne pouvaient que réussir. Leur expérience, bien connue dans le commerce de gros, devait leur ouvrir nécessairement bien des portes et leur faciliter l'obtention de gros contrats. C'est ce qui est arrivé.

L'Agence Canadienne de Publicité est actuellement chargée de la publicité entière de plusieurs de nos plus fortes maisons de commerce et, avec une clientèle qui va toujours en augmentant, MM. F. E. Fontaine et L. J. François se sont vus dans la nécessité d'avoir des bureaux plus spacieux. Ils sont maintenant installés, 107 rue St-Jacques, dans la Bâtisse de l'Alliance Insurance Co.

Nous les félicitons de leur réussite et leur souhaitons de nouveaux succès.

Vin Bacchus

Tout le monde prend des toniques à cette saison de l'année, après l'hiver rigoureux que nous venons de traverser. Le vin Bacchus au Quinquina et aux vieux vins de Bourgogne est le tonique idéal. Demandez-le à la maison Laporte, Martin et Cie, Ltée, Montréal.

La Freyseng Cork Company, Ltd., a en stock un assortiment de bondes en chêne, de toutes les grandeurs. Ces bondes sont fournies à tous les principaux brasseurs et distillateurs du Canada.

PERSONNEL

—M. Francis W. Lewis, représentant de MM. A. Boake, Roberts & Co., Limited, de Stratford, Londres, Angleterre, manufacturiers d'essences et d'huiles essentielles, était tout dernièrement de passage à Montréal. La maison ci-dessus est représentée au Canada par M. O. Zepf, de Montréal.

—M. L. E. Geoffrion, de la maison L. Chaput, Fils et Cie, l'un des trois membres de la Commission du Port de Montréal, est parti, mercredi de cette semaine pour New-York.

M. Geoffrion s'est rendu aux Etats-Unis pour y visiter les principaux ports dont il étudiera les aménagements. Le port de Montréal bénéficiera sûrement du voyage d'études de M. Geoffrion.

COMMERCE FRANCO-CANADIEN

Une idée pratique

M. Laporte, président de la maison Laporte, Martin & Cie, Ltée, a suggéré à ses collègues de la Chambre de Commerce du district de Montréal une idée qui mérite d'être prise en très sérieuse considération et qui, nous l'espérons, sera mise en pratique.

Le traité franco-canadien récemment conclu et ratifié par les Chambres française et canadienne, en nous assurant le tarif minimum français sur un certain nombre d'articles, nous ouvre de nouveaux débouchés. Pour que notre commerce d'exportation puisse tirer de la nouvelle convention tous les avantages qui peuvent en découler pour notre commerce et nos industries, il serait utile que des hommes dûment qualifiés se rendent sur les lieux mêmes pour étudier les besoins du marché et se mettre en rapport avec les hautes personnalités du commerce français.

Partant de ce point de vue, M. Laporte demande qu'une délégation spéciale, nommée par le gouvernement et composée des membres des Chambres de Commerce des différentes villes du Canada se rendent en France pour conférer avec les Chambres de Commerce des différentes villes de France.

M. Laporte fait justement remarquer que nos exportateurs ne manqueraient pas de retirer de grands avantages de telles entrevues. Cette délégation, ajoutet-il avec non moins de raison, attirerait certainement les regards des Français sur le Canada.

En France, les capitaux abondent, mais les capitalistes de ce pays connaissent peu le nôtre ou ne le connaissent pas, ignorent en grande partie ses immenses ressources et nos délégués pourraient les renseigner plus complètement et leur prouver aisément que, nulle part ailleurs, les capitaux français ne trouveraient un emploi plus sûr et plus rémunérateur.

Nous félicitons M. Laporte d'avoir mis

Les SCOTCH et IRISH WHISKIES DE MITCHELL

sont des plus populaires au Canada parce qu'ils possèdent cette riche saveur—incomparable—résultant de la qualité développée par l'âge.

Ce sont des produits strictement purs, de la plus haute qualité. On les voit figurer sur les meilleures tables, dans les premiers Hôtels et Restaurants, dans les Clubs les plus fashionables.

Champagne Piper Heidsieck

Maison Fondée en 1785

Ce grand vin a conquis de haute lutte—lutte de qualité—le premier rang parmi les marques de champagne les plus estimées des connaisseurs. Nous recommandons particulièrement la **Cuvée de 1900**.

C'est un vin qui charme par la finesse et l'exquise délicatesse de son bouquet.

Lager Miller High Life

La Meilleure Bière de Milwaukee

Elle réalise le type de la bière scientifiquement brassée, fabriquée avec une orge de choix et le plus riche des houblons, le tout combiné pour en faire un breuvage délicieux, digne d'une table princière et du palais d'un connaisseur.

VIN BACCHUS AU QUINQUINA SANS RIVAL

Tonique, Apéritif, Reconstituant, le Vin Bacchus au Quinquina, préparé avec des vieux Vins de Bourgogne de haute qualité, est classé parmi les produits les plus estimés de la Profession Médicale et des consommateurs. Comme apéritif, il est très apprécié des gourmets, il favorise la digestion, son goût est exquis et il figure sur les tables les mieux servies.

POUR TOUTES INFORMATIONS, COTATIONS ETC. ECRIVEZ, TELEPHONEZ OU TELEGRAPHIEZ A

LAPORTE, MARTIN & CIE, Ltée

Epicerie, Vins et Liqueurs en Gros.

562 à 568 rue St-Paul,

(Ancienne rue du Collège)

MONTREAL.

LE COMMERCE DES LIQUEURS

Une délégation à Québec

Nous avons annoncé qu'une délégation des commerçants en gros du commerce des vins et spiritueux se rendrait à Québec pour présenter au Premier Ministre de la Province une résolution adoptée par l'Association Protectrice des Commerçants et Manufacturiers de la Province de Québec, résolution dont nous avons donné le texte dans notre précédent numéro.

Le Premier Ministre a reçu mercredi cette délégation de laquelle faisaient partie: MM. Angus Hooper, S. B. Townsend, A. Orsali, Andrew J. Dawes, M. E. Davis, J. Cleghorn, L. Masson, David Molson, T. Gillespie, W. C. Wonham, J. B. Drapeau, F. X. St-Charles, F. Scandrett, Hubert Raymond, Lawrence, A. Wilson, H. Chard, G. W. Dow, O. Zepf, J. R. Douglas, Allan Law, Arthur Terroux, H. Fortier, L. P. Pelletier, H. J. Brisson, E. Rat-tray, Vessey Boswell, D. A. Milloy, T. Carling, H. A. Ekers, Chas. Strangman, J. D. Hudson, J. W. Moffat, J. B. Giles, W. S. Weldon, L. Reinhardt, W. McIntyre, L. W. Ewing, R. Carignan, Nap. Gendron, T. Cushing, Paul Turgeon, Ferdinand Paquette.

M. Angus Hooper, président de l'Association Protectrice donne lecture au Premier Ministre de la résolution passée à une assemblée de cette Association représentant au gouvernement tous les inconvénients que présenterait un changement hâtif à la loi actuelle des licences, car cette loi affecte des intérêts divers et d'une importance considérable au point de vue des capitaux engagés dans le commerce des vins et spiritueux.

M. Lawrence A. Wilson déclare que l'Association n'a d'autre intention que de travailler d'accord avec le gouvernement, les commissaires des licences, le chef de police, etc., pour faire observer la loi des licences. Quand un hôtelier ou restaurateur n'observe pas la loi, il est signalé à l'Association et si, à la requête de l'Association, il ne s'amende pas, le crédit lui est fermé, la faillite immédiate en est généralement le résultat et le délinquant est remplacé par un homme plus digne.

L'Association demande justice. Si le gouvernement se trouve dans une impasse, la seule chose à faire, déclare M. L. A. Wilson, est de nommer une commission pour étudier la question qui est très complexe.

Le Premier Ministre répond qu'il est heureux d'entendre exposer les vues de l'Association. Le Trésorier Provincial étudie actuellement les amendements à apporter à la loi pendant la session en cours. Jusqu'à présent rien de définitif n'a été décidé. La question est délicate et le problème difficile à résoudre pour donner satisfaction au public. Le mouvement en faveur de la tempérance est important dans la province. Le public est

certainement d'avis qu'il y a un trop grand nombre de licences; plusieurs moyens d'en réduire le nombre sont proposés et je comprends que vous êtes opposés à toute réduction. Cependant le peuple doit gouverner.

Le Premier Ministre reconnaît l'importance du commerce représenté par la délégation et déclare: "Nous ne pouvons aller aussi loin que le voudraient certaines personnes. Je comprends que vous ne vous opposez pas à l'annulation de la licence dans certains cas, mais vous voulez qu'elle soit accordée à une autre personne. Vous savez, cependant, qu'il y a de nombreux établissements à Montréal et à Québec qui ne sont nullement des hôtels. Si ces licences sont annulés qu'il y a-t-il de les donner à d'autres?"

A cette question, M. L. A. Wilson fait observer que les licences pourraient être transportées sur d'autres immeubles et, de cette manière, les créanciers ne seraient pas obligés de faire des pertes. Actuellement les banques intéressées ne veulent plus faire d'avances aux hôteliers tant que le gouvernement n'aura pas pris de décision. A la suite d'un pareil état de choses dans la province d'Ontario, il y a eu beaucoup de faillites chez les hôteliers.

Pour finir, le Premier Ministre a déclaré qu'il ferait de son mieux pour rendre justice à tous les intéressés.

Il a promis de communiquer à l'Association ce qu'il se proposerait de faire avant de présenter des amendements à la Législature.

EST-IL PRÉFÉRABLE DE CRÉER OU D'ACHETER UN FONDS DE COMMERCE ?

Du journal "Le Commerce", de Paris:

Telle est la question qu'est amenée à se poser toute personne qui veut s'établir.

Il est évident que, dans les deux cas, il y a des précautions à prendre et des risques à courir. Le but de cet article est précisément d'appeler l'attention de ceux que la question intéresse sur les difficultés qu'il faut avoir soin de prévoir.

Premier cas.—Comme il est toujours extrêmement difficile de se faire rapidement une bonne clientèle et qu'on n'y parvient qu'avec le temps et au prix de nombreux sacrifices d'argent, dont on ne peut prévoir ni la durée, ni l'importance, à notre avis, il est préférable, quand, quand on le peut, de reprendre une maison dont la réputation est faite depuis longtemps; on a ainsi, de toute évidence, moins de risques à courir et, conséquemment, beaucoup plus de chances de réussir.

Deuxième cas.—L'imprévu dans un fonds de commerce que l'on achète est généralement moins grand que dans celui que l'on crée. Ce point a son impor-

tance, néanmoins, il naît en la matière des difficultés assez nombreuses pour l'acquéreur. Il faut, en effet, apprécier les résultats accusés par le vendeur, appréciation d'autant plus difficile qu'elle doit être faite promptement et, pour ainsi dire, "au juger".

Il faut aussi:

1o. Considérer que le vendeur, tout en étant de bonne foi, ne veut, le plus souvent, mettre le futur acquéreur dans la confiance de ses intérêts qu'avec l'entière certitude de traiter avec lui, et, pour ce motif, ne donne que des renseignements incomplets;

2o. Tenir compte de l'effet que produit généralement, dans un établissement cédé, le changement de propriétaire, effet qui est indépendant de la volonté du vendeur.

Dans les deux cas prévus plus haut (création et acquisition d'un fonds de commerce), on peut se demander aussi quelle sera l'importance du capital à consacrer aux affaires, et du crédit dont on aura besoin.

Si, dans le second cas, il est facile, au moyen de la comptabilité, d'être fixé d'une façon positive, savoir:

Sur le montant des frais généraux;

Sur le chiffre des opérations et des bénéfices;

Sur l'importance du fonds de roulement qui sera nécessaire;

Et enfin, sur les délais de paiement que compte accorder le vendeur.

Dans le premier cas, il n'en est pas de même, tous les calculs devant évidemment porter sur des données absolument incertaines.

Cela étant entendu, voyons les précautions que l'acquéreur d'un fonds de commerce, en homme prudent, doit prendre pour être à l'abri d'une mauvaise affaire.

Sans mettre le moins du monde à l'index les offices qui s'occupent spécialement de la vente de fonds, nous recommandons de se défier des annonces séduisantes, faites par certains (qui se font payer d'avance pour cela) dans les journaux ou ailleurs; les bons fonds, n'ayant ordinairement pas besoin de pareilles réclames. Il ne faut donc ne s'adresser qu'à des agences sérieuses, connues de réputation ou, mieux encore, à des notaires, ou autres officiers ministériels, qui présentent toutes les garanties désirables.

Soit que l'affaire à traiter ait été procurée par un intermédiaire, soit que l'acquéreur l'ait découverte lui-même, il devra faire, en personne, une enquête minutieuse ainsi dirigée:

1o. Il se renseignera dans le voisinage et chez les divers banquiers de la localité, sur l'achalandage et l'importance de l'établissement dont la vente lui est proposée et sur la considération y attachée;

2o. Il demandera communication de la comptabilité, examinera attentivement



Au Commerce

Savez-vous que MM. Blankenheym & Nolet, Rotterdam, Hollande, possèdent et exploitent la plus grande et la plus importante distillerie de ce pays ;

Que le Gin de la marque "Key" est la principale marque en Hollande—le centre le plus important au monde de la production du genièvre. Cette marque ayant reçu des médailles de première classe et les récompenses les plus élevées contre toutes ses concurrentes, à toutes les expositions internationales, depuis 1873 ;

Que cette marque est plus profitable que toute autre sur ce marché, étant "double berried" et deux fois distillée, possédant un arôme, un goût et une force qui ne peuvent pas être égalés par n'importe quel autre gin ;

Que ce gin est reconnu comme étant grandement supérieur aux produits similaires vendus à un prix beaucoup plus élevé sur ce marché ?

En caisses et en fûts.

Echantillons et prix sur demande.

Lawrence A. Wilson Co., Ltd.

Agents Canadiens ———— Montreal.



LE VIN DES CARMES

La Vogue

— DU —

Vin des Carmes

s'est affirmée dès le début. Sa formule a été approuvée par la profession médicale. Son mérite et ses propriétés médicinales ont créé en sa faveur une demande qui se développe de mois en mois.

LE VIN DES CARMES est un créateur de force et d'énergie : il a rapidement raison de l'ANÉMIE, du MANQUE d'APPÉTIT et de la DYSPEPSIE.

EN VENTE CHEZ LES MARCHANDS
DE LIQUEURS ET LES PHARMACIENS EN GROS. :::: :::: ::::

A. TOUSSAINT & CIE.

DEPOSITAIRES GENERAUX

194, RUE ST-PAUL, :: QUEBEC.

LE VIN LE PLUS FIN DU MONDE

Quand vous
ordonnerez
L'Extra Dry
de
C. H. MUMM & CO.,
voyez à ce qu'il
porte.

La Capsule
de Métal
coloré rose
et l'étiquette
avec le nom des
Agents
Canadiens.



S. B. TOWNSEND & Co.

SEULS AGENTS AU CANADA,

18-20 RUE ST-SACREMENT, MONTREAL.

les comptes d'achats, de ventes (et, à défaut le compte unique "marchandises" qu'il faudra alors dépouiller), de marchandises rendues, de transports, d'es-compte et rabais, de frais généraux et, finalement, de pertes et profits. Après quoi, il contrôlera divers chiffres à l'aide des livres auxiliaires, tels que le livre d'achats, les livres de ventes, etc., voire même des factures des fournisseurs. Il examinera, enfin, plusieurs bilans, les comparera, appréciera les résultats de divers exercices et fera détailler par chapitres, le montant des frais généraux annuels.

30. Il demandera les noms et adresses des principaux fournisseurs et se renseignera auprès de ceux-ci sur la valeur de la maison;

40. Il examinera attentivement le bail et ses annexes, afin de rendre un compte exact des charges à supporter;

50. Il s'assurera si la valeur réelle du fonds, c'est-à-dire son achalandage, l'importance du chiffre d'affaires moyen accusé comme ayant été atteint dans une période déterminée, n'a pas été forcée.

A cet effet, il prendra note:

a) Du chiffre auquel les marchandises en magasin s'élevaient à telle époque;

b) Du total des factures des fournisseurs depuis la même époque;

c) Des marchandises restant en magasin au dernier inventaire.

Additionnant alors les deux premières sommes, et en retranchant la troisième, il aura exactement le chiffre des marchandises vendues (autrement dit sorties à prix d'achat) pendant la période servant de base à son calcul.

Si la première somme a subi une altération et si la seconde se trouve amoindrie par le défaut ou la dissimulation de certaines factures, il sera facile de le constater.

En outre, connaissant le montant des marchandises sorties à prix d'achat et le montant des ventes effectives, il sera également facile de contrôler le chiffre du bénéfice brut réalisé et, conséquemment, de déterminer le quantum moyen de la majoration.

Après quoi, s'il trouve des écarts très sensibles, il se tiendra en garde contre tous les résultats, vrais ou faux, qu'on pourrait encore lui accuser.

Tout cela, évidemment, exige beaucoup de tact de sa part et certaines connaissances comptables; c'est pourquoi toute personne non initiée aux secrets de la comptabilité agira sagement en se faisant assister, dans la circonstance, d'un comptable expérimenté. Ce conseil étant mis à profit, on verrait beaucoup moins de gens dupés, de malheureux commerçants ruinés d'avance, faute de s'être rendu compte d'une affaire n'offrant aucune chance de réussite.

QUELQUES DEFINITIONS DU VIN

Le Deutsche Zeitung, de Berlin, Allemagne, a demandé à un certain nombre de personnages éminents une définition du vin. Voici quelques-unes des réponses:

Pour le législateur:—"Le vin est le résultat de la conversion du raisin en alcool".

Pour l'économiste:—"Le vin est une boisson qui devrait être taxée de manière à fournir un revenu au gouvernement."

Pour le prohibitionniste:—"Le vin est un cadeau fait par l'enfer à l'homme. Par le vin l'homme perd sa ressemblance avec Dieu et s'abaisse au niveau de la bête".

Pour le commerçant en vins:—"Le vin est l'instrument par lequel le consommateur est dépouillé de son argent, qui entre dans la caisse de ceux qui vendent le précieux breuvage, mélangé avec de la bonne eau saine.

Pour le brasseur:—"Le vin est une boisson qu'on consomme, à défaut de bière".

Pour le philosophe:—"Le vin est la source de la vérité".

Pour le poète:—"Le vin est un don du ciel à l'homme. Il élève les êtres humains au-dessus de leur environnement terrestre et leur donne un avant-goût de la vie future."

LA LOI DES LICENCES AU MANITOBA

Ce qu'en pense un abstème

Il n'est pas sans intérêt pour nos lecteurs de connaître les beautés de la loi des licences au Manitoba et de savoir ce qu'on en pense au Manitoba même.

A cet effet, nous reproduisons un article du "Winnipeg Saturday Post", signé Coz, article qui renseignera nos lecteurs sur ce qu'on peut attendre des prohibitionnistes et même de ceux qui se prétendent simplement tempérants. Il serait superflu de faire des commentaires sur

l'article qu'on va lire. Sa conclusion peut s'appliquer aux hôteliers de la province de Québec qui ne se rendent peut-être pas un compte suffisant du travail qui se fait contre eux dans les Sociétés de tempérance.

Qu'ils se liguent et s'unissent pour la défense de leurs intérêts!

Voici l'article traduit du "Winnipeg Saturday Post":

La loi intercalée dans les statuts du Manitoba, lorsque les amendements à l'Acte concernant les liqueurs furent introduits par le Gouvernement et adoptés par la Législature, n'a pas d'équivalent; il n'y a rien qui lui ressemble, dans les statuts de tout autre pays où la langue anglo-saxonne est parlée. D'après le nouvel Acte, dans toute municipalité prohibitionniste, un officier de police a la permission d'entrer non seulement dans un lieu public, mais aussi dans toute maison particulière et d'y faire des recherches, pour voir s'il s'y trouve des boissons alcooliques. Des citoyens peuvent être fouillés et punis, si l'on trouve sur eux la liqueur défendue.

La Russie est le seul pays que je sache où une telle législation existe et, en Russie, cette loi est si populaire que des bombes sont lancées en manière de passe-temps et que le chef de la nation se voit dans la nécessité de faire goûter son café par une autre personne, avant qu'il juge prudent de le boire.

Je ne prétends pas juger les motifs qui ont poussé le gouvernement à adopter cette mesure monstrueuse. Le gouvernement n'avait pas de mandat du peuple pour l'adopter. Il est évident aussi que rien n'indiquait que le sentiment public favoriserait cette loi. Autant que je peux le voir, la seule excuse que le gouvernement pourrait avoir pour adopter cette législation est les clameurs d'une organisation hostile de clergymen supportée par une pétition portant 9,000 signatures, dont un tiers environ sont les signatures de personnes non qualifiées pour voter dans le Manitoba.

S. H. Ewing & Sons, Importateurs et
Manufacturiers de

BOUCHONS

Coupés à la Main et à la Machine

Marchands de Capsules pour bouteilles, de
broche d'embouteilleurs, d'Étain en feuilles,
de Fournitures pour Brasseurs, etc., etc., etc.

SUCCURSALE DE TORONTO: 29 Front St., West. BUREAU PRINCIPAL: 96 rue King, Montréal

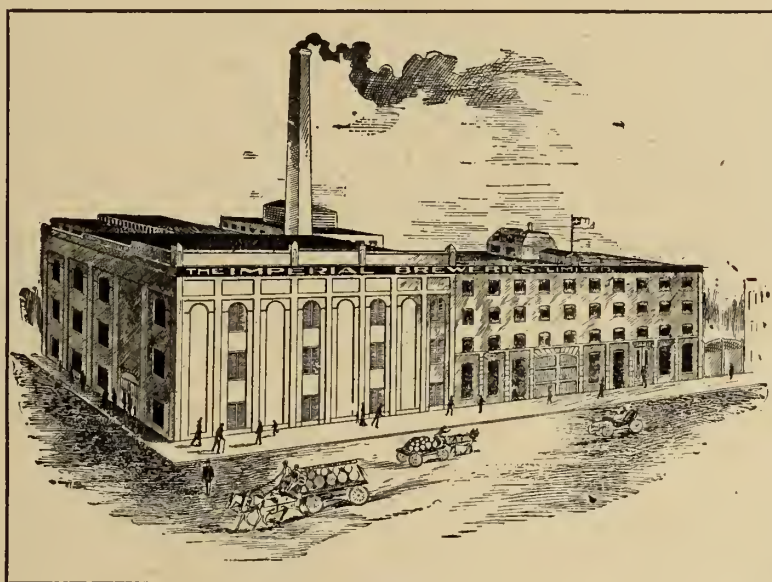
Téléphones: { BELL MAIN 65
MARCHANDS 522

The

IMPERIAL BREWERIES

LIMITED

La Brasserie Coopérative des Hoteliers et Epiciers.



Prix
Spéciaux
aux
Actionnaires
de la
Compagnie



Biere et Lager en Futs, Marques :

Imperial Breweries, Ltd. (Extra Pale Ale.)

Imperial Porter. Imperial Lager. Salvador Lager.

Brasserie et Bureaux : 617, rue St-Paul, MONTREAL

Quelques personnes disent que le gouvernement pensa que ce serait une bonne farce que de prendre au mot les agitateurs prohibitionnistes et de leur accorder ce qu'ils réclamaient avec tant de persistance. Si cette explication est bonne, il est probable que la farce sera coûteuse pour la population du Manitoba. L'abolition de la clause des trois cinquièmes et l'adoption d'une mesure qui permettra à une faible majorité de l'emporter localement dans toute municipalité signifient que les prohibitionnistes seront à même de dominer dans presque toutes les municipalités où ils désirent que leurs idées prévalent.

A Winnipeg, je crois qu'un vote de prohibition n'obtiendrait qu'une faible majorité demain, pour la simple raison que 50 pour cent seulement de ceux qui sont opposés à cette mesure se donneraient la peine de voter contre elle, tandis que 95 ou 100 pour cent de ceux qui sont en faveur de cette mesure voteraient pour elle.

On insinue que le Gouvernement pense avoir fait une législation si draconienne que les municipalités qui ont maintenant la prohibition craindront les persécutions qui sont possibles d'après la nouvelle loi, voteront pour le renouvellement des licences et donneront ainsi un avertissement aux autres municipalités, afin qu'elles évitent des persécutions possibles d'après l'Acte, en votant contre le sentiment local, chaque fois qu'un vote est pris sur la question. Je ne pense pas que le gouvernement ait eu une telle idée et, s'il l'avait eue, je crois qu'il aurait fait un très mauvais calcul. Il est difficile d'apprécier le pouvoir du fanatisme déchaîné, fanatisme stimulé et encouragé par un vent de prohibition, qui part des états les moins rationnels de l'union américaine pour aller jusqu'au Sud.

* * *

Rappelez-vous, je vous prie, que je considère l'abolition de tous les breuvages alcooliques et des liqueurs comme un idéal. Je ne crois pas qu'on devrait permettre la manufacture de ces produits. Je ne crois pas que les pharmacies ou tous les autres magasins devraient avoir la permission de vendre ces produits. La science a démontré clairement le fait que, comme médicament, l'alcool n'est pas nécessaire; que, comme médium pour la préparation des teintures, on n'en a plus besoin maintenant. L'excuse pour son existence n'est plus de mise. Toutefois, je critique les prétentions hypocrites de divers journaux, qui font des allusions à la tempérance et qui flattent le clergé, comme leur seul soutien moral—journaux qui font montre d'idées de tempérance, pour couvrir leur immoralité et qui mettent en avant un clergyman pour mettre à couvert leur dépravation morale. J'ai

été moi-même dans le journalisme et quand j'en dis quelque chose, vous pouvez être sûr que je parle d'après ma propre expérience. Quand, par exemple, vous lisez un article éditorial, vous accusez d'être l'homme qui enivre les autres, figurez-vous mentalement l'homme qui a écrit cela disant: "Allons, les amis, allons prendre un verre", dès que le travail du journal est fini, c'est-à-dire à 2.45 p.m., C'est de bonne heure pour prendre une consommation.

* * *

En dehors de tout sentiment, en dehors de toutes les farces que le gouvernement ou d'autres personnes sont accusés de jouer, nous devons nous rappeler qu'il y a une quantité énorme de capitaux placés dans le commerce des liqueurs et dans les hôtels de toute cette province, capitaux qui sont tout aussi précieux, qui ont tout autant d'importance pour leurs propriétaires que le capital placé dans toute autre entreprise. La nouvelle loi rend possible à une faible majorité des votants, qui actuellement donnent leur vote, de détruire absolument ce capital, sans avis préalable. La nouvelle loi rend également possible à une faible majorité des votants—réellement à une minorité du nombre total des votants qualifiés—de donner à toute municipalité du Manitoba, le pire coup qu'elle pourrait recevoir, en la proclamant une municipalité prohibitionniste—ce qui est équivalent, comme l'expérience le prouve, à la proclamation de la municipalité la plus morte qui existe sur la carte de l'Amérique du Nord.

* * *

Il n'est pas nécessaire que la prohibition existe dans toute municipalité pour que la propriété d'hôtels dans cette municipalité puisse être détruite par le nouvel Acte. Le fait même que l'Acte n'accorde à un hôtelier qu'un bail d'un an, rend à peu près impossible pour cet homme d'obtenir à la banque des arrangements raisonnables et nécessaires et, par cela même, des accommodements commerciaux.

Par exemple, si votre banquier et les gens auxquels vous achetez vos marchandises étaient informés que, d'après la loi, vous pouvez être privé de votre commerce au mois de décembre prochain et que votre capital peut ainsi être détruit, quelle accommodation vous attendriez-vous à recevoir de votre banque pendant l'année—quel genre de crédit vous attendriez-vous à recevoir des maisons auxquelles vous achetez vos marchandises?

Les capitaux d'hommes qui possèdent des hôtels sont tout aussi bons, tout aussi précieux pour leurs possesseurs que l'argent que vous avez investi dans vos propres affaires. Pourquoi une loi ferait-elle une différence dans la manière dont

l'argent est placé et l'assujettirait-elle à une confiscation réelle, suivant le bon plaisir d'une minorité? Réfléchissez à cela.

* * *

Je ne crois pas que les hôteliers appréhendent réellement la gravité de la mesure qui a été prise. Je ne crois pas qu'ils comprennent bien ce contre quoi ils doivent lutter. Je ne pense pas qu'ils puissent se rendre compte parfaitement qu'un gouvernement, qu'ils n'ont pas regardé jusqu'ici comme hostile, adopterait réellement une mesure fatale pour eux. Toutefois, l'expérience les renseignera bientôt. Quand ils feront appel à leurs banquiers et qu'ils entendront ces banquiers formuler des excuses, en invoquant la crise financière; quand ils demanderont à leur propriétaire de faire des réparations nécessaires pour l'amélioration de leurs établissements et qu'ils trouveront que ce propriétaire ne juge pas à propos de faire les améliorations ou les réparations demandées: ils commenceront alors probablement à se rendre compte d'avantage de la menace, pour leur commerce et la commodité du public, qui est contenue dans une législation contre l'adoption de laquelle ils n'ont fait réellement aucun effort sérieux.

LA PERSONNALITE DE CARACTERE

"Il vaut infiniment mieux faire une erreur que de n'agir jamais suivant son propre jugement", disait un homme d'affaires.

Les hommes qui s'en rapportent toujours aux autres, demandant toujours conseil, n'arrivent jamais à grand-chose. Ce qui fait qu'un homme réussit, c'est qu'il a des idées à lui, qu'il agit d'après quelque chose de bien défini.

Un homme peut être très bon et cependant n'avoir pas d'opinion personnelle, ou du moins ne pas agir assez suivant son propre jugement pour avoir quelque influence sur les personnes de sa communauté. Il est tout aussi important, pour un caractère fort, de se fier à soi-même que d'être honnête, parce que l'honnêteté sans indépendance ou sans base solide est une sorte de qualité négative.

Peu importe qu'un homme soit à la tête d'une affaire importante ou d'un petit commerce, qu'il travaille pour lui-même ou pour un autre, il doit être lui-même, penser par lui-même et suivre son propre jugement.

La confiance en soi-même non seulement aide un homme à se respecter, mais le fait aussi respecter des autres.

Nous admirons instinctivement l'homme qui a une idée personnelle, quand même nous ne serions pas d'accord avec lui; nous aimons l'homme qui a de la volonté et qui ne craint pas d'appeler les choses par leur nom quand il le faut.

NOS PRIX COURANTS

Les prix indiqués le sont d'après les derniers renseignements fournis par les agents ou manufacturiers.

ABSINTHE		La cse
Ed. Pernod (3)	..	14.50
Gemp. Pernod (14)	..	13.50
Pernod Fils (12)	..	15.00

AMERS		
Amer Picon (12)	..	11.00
L. C. F. C. (1)		Lacse
Jamaica ..	pts.	5.50
Celery ..	pts.	5.50
Mixed Bitters (13)	..	8.50

APERITIFS		
Bacchus (2)	La cse	
12 Bouteilles	10.00
Dubonnet (1)		Lacse
Litres	10.00
Mixed Bitters (13)	..	8.50
Tôt (14)	..	7.50

BIERES		
Bass' (4)	qts. pts.	
E. & J. Burke's Bottling..	2.65	1.65
Bass' (2)	qts. pts.	
Daukes' & Co. ..	2.40	1.55
Bass' (4)	qts. pts.	
C. G. Hibbert's Bottling ..	2.65	1.65
Bass' (3)	qts. pts.	
Read Bros. Dog's Head. ..	2.60	1.70
Bass' (14)	qts. pts.	
Monkey Brand ..	2.60	1.70
Monkey Brand, Nips ..	\$1.15	
Bass' (6)	qts. pts.	
Bull's Head ..	2.65	1.65
Bass & Co. (6)		In wood.
Hhds	40.00
Bbbs	28.25
India Pale, Klidderkins, 18 gals.	15.00
India Pale, Firkins, 9 gals.	8.00
No 1, Winter ale, Firkins, 9 gals.	10.00
John Jeffrey & Co. (7)	Ladoz	
Castle Brand, Stone bottles ..	pts.	1.65
Machen & Hudson (5)	qts. pts.	
Marque "Beaver" ..	2.50	1.55
Pabst (1)	Pints	
Export, 10 doz.	12.75
Blue Ribbon, 10 doz.	13.75
Tennants (6)	..	2.50 1.65

BIGARREAUX		
L. A. Price (1)	qts. pts.	
Bigarreaux au Marasquin ..	8.00	9.00
Teyssonneau (12)	..	
Bigarreaux au Marasquin. ..	10.00	6.00

BOURGOGNES BLANCS		
Bouchard, Père & Fils (12)	qts. pts.	
Chablis	8.00 9.00
Chablis, 1889	11.75
J. Calvet & Cie (6)	qts. pts.	
Chablis	11.50 12.50
F. Chauvenet (15)	..	
Montrachet [marq. Guiche] ..	20.00	10.00
Chablis Supérieur ..	7.25	8.25
C. Marey & Liger-Bélaire (4)	qts. pts.	
Chablis	8.50 9.50
Morin, Père & Fils (2)	qts. pts.	
Chablis, 1898	7.50 8.50
Frédéric Mugnier (3)	qts. pts.	
Chablis	8.00 9.00

BOURGOGNES MOUSSEUX		
Bouchard, Père & Fils (12)	qts. pts.	
Bourgogne Mousseux	14.00 15.50
Beaune	16.00 17.00
Nuits	18.00 19.00
Chambertin	22.00 23.50
F. Chauvenet (15)	qts. pts.	
"White Cap" (Ultra Sec) ..	22.00	24.00
"Pink Cap" (Vin des Dames) ..	22.00	24.00
"Red Cap", Extra Sec ..	22.00	24.00
C. Marey & Liger-Bélaire (4)	qts. pts.	
Nuits — rouge	17.00 18.50
Morin, Père & Fils (2)	qts. pts.	
Sec-Mousseux	12.50 13.50
A. Lalande & Co.	qts. pts.	
Chambertin	19.00 20.00

BOURGOGNES ROUGES		
Bouchard, Père & Fils (12)	qts. pts.	

Macon ..	6.50	7.50
Beaujolais ..	8.00	9.00
Beaune ..	8.00	9.00
"Club" ..	7.00	8.00
Pommard ..	9.00	10.00
Nuits ..	11.00	13.50
Chambertin ..	16.00	17.00
Clos de Vougeot ..	20.00	21.00
J. Calvet & Cie (6)	qts. pts.	
Beaune .. 1889 ..	9.00	10.00
Pommard .. 1887 ..	11.50	12.50
Volnay .. 1889 ..	13.75	14.75
Chambertin .. 1887 ..	18.00	19.00
F. Chauvenet (15)	qts. pts.	
Clos-de-Vougeot ..	25.50	26.50
Chambertin ..	18.50	19.50
Romanée ..	18.50	19.50
Corton [Clos-du-Rol] ..	15.50	16.50
Nuits ..	13.00	14.00
Volnay ..	12.50	13.50
Pommard ..	11.50	12.50
Beaune ..	10.00	11.00

Moulin-à-Vent, Macon vieux		
Supérieur ..	9.00	10.00
Beaujolais ..	7.00	8.00
Macon [Choix] ..	6.50	7.50
A. Lalande & Cie (5)	qts. pts.	
Macon ..	4.40	5.40
Beaujolais ..	5.00	6.00
Beaune ..	6.00	7.00
Pommard ..	6.60	7.60
C. Marey & Liger-Bélaire (4)	qts. pts.	
Beaujolais ..	6.25	7.25
Macon ..	6.50	7.50
Beaune ..	6.75	7.75
Pommard ..	8.50	9.50
Nuits ..	13.00	14.00
Chambertin ..	16.50	17.50
Morin, Père & Fils (2)	qts. pts.	
Macon, 1898 ..	5.00	6.00
Beaune, 1898 ..	6.50	7.50
Pommard, 1898 ..	7.00	8.00
Nuits, 1878 ..	8.50	9.50
Frédéric Mugnier (3)	qts. pts.	
Beaujolais ..	6.00	7.00
Macon ..	6.50	7.50
Beaune ..	7.00	8.00
Pommard ..	8.50	9.50
Nuits ..	10.50	11.50
Chambertin ..	15.00	16.00

CHAMPAGNES		
C. A. Cardinal (2)	qts. pts. splits	
Extra Dry ..	12.50	13.50 14.50
Victor Clicquot (10)	qts. pts.	
Extra Dry & Brut ..	28.00	30.00
Fleur de Sillery ..	20.00	22.00
Marechal, Comte d'Erlon. ..	13.00	15.00
Duc de Montlouis (1)	qts. pts.	
Cuvée Réserve ..	10.00	11.50
Carte Noire ..	12.50	13.50
Carte D'or ..	14.00	15.00
Duc d'Origny (2)	qts. pts. splits	
Cuvée réservée ..	17.00	18.00 19.00
Louis Duvau (5)	..	13.50 15.00
Gratien & Meyer (14)	qts. pts.	
Caisses ou paniers	13.00 14.00
Heidsieck & Co. (5)	..	
Dry Monopole	31.00 33.00
Lemay & Co. (15)	Lacse	
Half Pints	4.00
Pints	8.00
Quarts	12.00
Edmond Massé & Fils (19)	qts. pts.	
Carte Noire	10.00
Carte Blanche	14.00
Carte Or	20.00
Mcët & Chandon (7)	qts. pts.	
White Seal, 1900	28.00 30.00
Brut Imperial	31.00 33.00
Brut Impérial, 1898	38.50
Brut Impérial, cuvée, 1893	42.50

G. H. Mumm & Co. (6)	qts. pts.	
Extra Dry	28.00 30.00
Selected Brut	31.00 33.00
Selected Brut .. 1898	32.00 34.00
Selected Brut .. 1895	38.00 40.00
Extra Dry, paniers 1 doz. 1/2 B.	8.50	
Extra Dry, paniers 2 doz. 1/2 B.	17.00	
Piper-Heidsieck (2)	qts. pts. splits	
Sec ..	28.00	30.00 32.00
Brut ..	30.00	32.00 34.00
Cuvée 1900, très sec ..	30.00	32.00 34.00
Escompte de commerce 10%.		
Louis Roederer (1)	qts. pts.	
Grand Vin sec ..	28.00	30.00
Vin Extra sec ..	28.00	30.00
Brut spécial Cuvée ..	30.00	32.00
Ve Pommery, Fils & Cie (12)	qts. pts.	
Sec, ou Extra Sec ..	28.00	30.00
Brut [vin naturel] ..	30.00	32.00

CLARETS		
Barton & Guestier (4)	qts. pts.	
Floirac ..	5.00	6.00
Medoc ..	5.25	6.25
Margaux ..	5.50	6.50
St-Julien ..	6.00	7.00
Batailley ..	9.50	10.50
Pontet Canet ..	11.00	12.00
Château Leoville ..	20.00	21.00
Château Larose ..	20.00	21.00
Château Margaux ..	24.00	25.00
Château Lafitte ..	24.00	25.00
Bordeaux Claret Co. (14)	qts. pts.	
Côtes ..	2.50	3.50
Bon Paysan ..	2.60	3.60
Bon Bourgeois ..	3.00	4.00
St-Julien ..	3.50	4.50
Montferrand ..	4.00	5.00
Château Brûlé ..	5.00	6.00
St. Estèphe ..	6.00	7.00
Pontet Canet ..	8.00	9.00
J. Calvet & Co. (6)	qts. pts.	
St-Vincent ..	3.50	4.50
Medoc ..	4.50	5.50
Floirac ..	5.00	6.00
Margaux ..	5.50	6.50
Château Lascombe (1)	qts. pts.	
Margaux ..	2.25	3.00
Faure Frère (3)	qts. pts.	
Bon Bourgeois ..	3.00	4.00
Côtes ..	3.50	4.50
Bon-Ton ..	4.00	5.00
St-Emilion ..	4.50	5.50
Ch. Dugay ..	6.00	7.00
Floirac ..	4.50	5.50
Medoc ..	5.00	6.00
Margaux ..	5.50	6.50
St-Julien ..	6.00	7.00
Pontet Canet ..	9.00	10.00
Château Gruaud Larose ..	12.00	13.00
Côtes .. le gallon. ..	1.00	
Galibert & Varon (10)	qts. pts.	
Medoc ..	4.00	5.00
St. Emilion ..	5.00	6.00
St. Estèphe ..	6.00	7.00
Pauillac ..	7.00	8.00
St. Julien, Margaux ..	8.00	9.00
L. Gaudin & Cie (1)	qts. pts.	
St-Julien ..	2.50	3.00
St-Estèphe ..	3.00	3.50
Nathaniel Johnston & Fils (12)	qts. pts.	
Ordinaire ..	4.00	5.00
Château Chamfleuri ..	4.00	5.00
St-Loube ..	4.75	5.75
"Club" ..	5.00	6.00
Medoc ..	5.50	6.50
Margaux ..	5.75	6.75
St-Julien ..	6.00	7.00
St-Estèphe ..	7.00	8.00
Château Dauzac ..	9.50	10.50
Pontet Canet ..	11.00	12.00
Margaux Supérieur ..	11.00	12.00

Château Beaucailhou...	15.00	16.00
Château Leoville	19.00	20.00
Château Larose	19.00	20.00
Château Margaux	21.00	22.00
Château Lafitte	22.00	23.00

A. Lalande & Cie. (5)	qts.	pts.
1893 Medoc	4.40	5.40
1890 Floirac	4.40	5.40
1889 St-Julien	4.80	5.80
1893 St-Emillon	5.20	6.20
1890 St-Estephe	5.20	6.20
1889 Château Pontet Canet ..	6.80	7.80
1889 Château Leoville	11.00	12.00
1889 Château Lafitte	14.00	15.00

Léon Pinaud (4)	qts.	pts.
St-Julien	2.50	3.50

G. Pradel et Cie. Medoc (2)	2.75	3.25
-----------------------------	------	------

P Vernot. St-Julien (2)	2.75	3.25
-------------------------	------	------

Vigneau & Cambours (2)	qts.	pts.
Château Berges	3.50	4.00
St-Estephe	4.50	5.50
St-Julien	5.00	6.00
Pontet Canet	7.50	8.50
Château Maucamps	10.00	12.00
Mouton Rotschilds	17.00	18.00

COCKTAILS

Cook & Bernheimer Co. (14)	La cse
Manhattan, Martini, Tom Gin,	
Vermouth, Gin, Whiskey, Ame-	
rican	9.50

G. F. Heublein Bros. "Club" (5)	
Manhattan, Martini, Whiskey,	
Vermouth, Old Tom, ou assortis	12.75

Maison Fournier-Fournier, Ltée (13)	La cse
Red Line Cocktails	8.50

COGNACS

Bisquit, Dubouché & Cie (5)	La cse
★	qt. 9.50
10 years old	qt. 12.50
Old Liqueur .. 20 years old,	qt. 16.00
V. V. S. O. P. 55 years old,	qt. 45.00
Au gallon	4.10 à 10.00
J. Borianne (3)	La cse
X X X	7.50
Au gallon	3.75 @ 4.75

Jos. Brémond & Co. (14)	La cse
★★★	quarts 6.50
★★★	flasks 6.50
★★★	½ flasks 7.50

Boulestin & Cie (1)	1 cse 5 cs
★★★	qts. 10.50 10.25
★	qts. 12.00 11.75
★ Fluted	qts. 12.00 11.75
★	pts. 13.00 12.75
★	24 flasks 13.00 12.75
★★★	qts. 15.00 14.75
V. S. O. P.	qts. 20.00 19.50
V. V. S. O. P.	qts. 28.00 27.50
1846	qts. 45.00

Boutelleau, Fils (14)	La cse
V. S. O. P. 1858	qt. 18.00
Doctor's Special	qt. 11.00
V. O. 1875	qt. 15.50
V. V. S. O. P. 1820	qt. 30.00

Carlat & Co. (14)	La cse
Quarts	6.50
Pints	7.50

Jules Coadon & Co. (6)	La cse
12 quarts	8.00
24 flasks	9.00
Au gallon	3.90 @ 4.50

Cognac Distillers Association (14)	La cse
★★★	vieux .. 9.00
V. O. 12 ans	12.00
V. S. O. P. 20 ans	15.00
X. X. O. 1853	23.00
3 grades	vieux 3.75 à 4.00

V. O.	3.95 à 4.15
Comandon & Co. (6)	La cse
Special	9.50
Reserve extra	10.50
Reserve 1878	12.50
★★ et X. O.	15.00
V. S. O. P.	16.50
Au gallon	4.50 7.50

Chs Couturier & Cie (2)	La cse
★★★	7.50
Aussi pts, 1-2 pts, Imp. Flasks, Flasks,	
et 1-2 Flasks à avance ordinaire.	

Quarts, Casks, etc.	3.80 à 4.00
D'Angely (3)	La cse
XXX	6.50

Dervos & Cie (1)	1 se 5 cs
Quarts	8.00 7.75
Pints	9.00 8.75
24 flasks n. c.	9.00 8.75

Gaston Dugas & Cie (19)	La cse
Etiquette Blanche	8.50
Etiquette Bleu	9.00
Naturel	10.00
20 ans	13.00

Gaston Dugas & Cie (19)	1e Gal.
1 grappe	3.65
2 grappes	3.75
3 grappes	3.85

M. Durand & Cie (1)	La cse
★★★	Qts. 5.50
★★★	Pts. 6.50
★★★	½ B. 7.90
16 flasks	1.50
24 flasks n. c.	6.00
32 flasks	6.75
48 1-2 flasks n. c.	7.00

Evariste Dupont & Cie (13)	La cse
Cognac Spécial	12.50

Lucien Foucauld & Cie (10)	La cse
1 Etoile, 12 Bout.	9.50
3 Etoiles, 12 Bout.	12.50
"Crown Liqueur"	14.00
V. O., 15 ans d'âge	16.50
Medico Tonic	18.00
V. S. O., 20 ans d'âge	20.00
V. S. O. P., 25 ans d'âge	24.00
V. V. S. O. P., 30 ans d'âge	28.00
1847	45.00

P. Frapin & Cie (3)	La cse
★	qt. 9.50
Medical	qt. 10.50
20 years old	qt. 13.00
25 years old	qt. 16.00
30 years old	qt. 19.00
Au gallon	4.00 @ 7.00

Fromy & Rogée (6)	La cse
Medical Reserve	10.00
Medical Reserve V.O.	12.50

Gonzalez, Staub & Cie (1)	La cse
Quarts	9.00
Pints	10.00
24 Flasks	10.00
48 Flasks	10.00
1 Etoile	Qts. 11.50
3 Etoiles	Qts. 14.00
V. S. O.	Qts. 16.50
V. S. O. P.	Qts. 18.25

Jas. Hennessy & Co. (9)	qts. pts.
★	13.00 14.00
★★★	16.00
V. O.	17.25
S. O.	25.00
X. O.	35.00
X. S. O.	45.00
Extra	60.00

Jimenez & Lamothe (14)	La cse
★★★	qt. 11.00
V. S. O. P.	qt. 15.00
1865 Liqueur	qt. 18.00
Au gallon	4.25 à 4.50
G. Lafon & Cie (13)	La cse
Cognac	8.50

Cognac ★	9.00
Cognac ★★	10.00
Cognac ★★★	12.00
Cognac 15 ans	18.00
Cognac No 1, 24 Flasks	7.50
Cognac No 1, 32 Flasks	8.00
Cognac No 1, 48 Flasks	8.50

Au Gall.	
Cognac (Proof) 3 ans	3.50
Cognac (Proof) 4 ans	4.00
Cognac (Proof) 8 ans	6.00
Cognac (Proof) 10 ans	6.50

Lagrange & Co. (14)	La cse
V. O.	qts. 7.00
V. O.	flasks 8.00
V. O.	½ flasks 9.00

F. Marion & Cie (2)	La cse
★★★	Qts. 6.00
Aussi pints, 1-2 pts, Imp. Flasks,	
Flasks, 1-2 Flasks à avance ordinaire.	

Au gal.	
Quarts, Casks, etc.	3.40 à 3.75

Martell & Co. (4)	La cse
Une Etoile	qt. 12.75
3 Etoiles	qt. 16.00
V. O.	qt. 17.25
V. S. O. P.	qt. 18.75
V. V. S. O. P.	qt. 38.00

Jacques Nicot & Cie (10)	La cse
1 Etoile, 12 Bout.	9.00
2 Etoiles, 12 Bout.	10.00
3 Etoiles, 12 Bout.	11.50
V. O. 12 Bout.	12.00
V. S. O. 12 Bout.	13.00
V. S. O. P. 12 Bout.	14.00
Reserve 1870, 12 Bout.	16.00
Reserve 1865, 12 Bout.	17.00
Reserve 1858, 12 Bout.	18.00
Pour ordres d'importations d'au moins	
30 caisses, s'adresser aux agents.	

Otard, Dupuy & Cie (15)	La cse
Spécial	qts. 9.50
Une étoile	qts. 12.00
Deux étoiles	qts. 14.00
Trois étoiles	qts. 16.00
V. S. O. P.	qts. 17.50
Au gallon depuis	5.00

Parville et Cie (2)	La cse
★★★	12s. qts. 5.00
★★★ Flasks	6.00
★★★ 1-2 Flasks	7.00

V. Pinot & Cie (1)	La cse
★★★	qts. 6.25
★★★	pts. 7.25
★★★	½ botl. 7.75
V. O.	qts. 7.25
V. O.	pts. 8.25
16 flasks	7.25
24 flasks n. c.	7.25
32 flasks	7.50
48 1-2 flasks n. c.	7.75

C. Pluchon & Cie (1)	1 cse 5 cs
Quarts	7.25 7.00

E. Puet (3)	La cse
★	qts. 9.50
Au gallon	4.00 @ 7.00

Quantin & Co. (6)	La cse
★★★	qts. 9.50
Au gallon	4.25 @ 5.50

Régnier & Cie (14)	La cse
★★★	qts. 5.50
★★★	Flasks 6.50
★★★	½ Flasks 7.50

J. Rémy (3)	La cse
Quarts	6.50
Flasks	7.50
1-2 flasks	8.50

Renault & Cie (12)	La cse
★	qts. 10.00
V. O.	qts. 12.00
3 étoiles S. V. O.	qts. 15.00
V. S. O. P.	qts. 21.00
Club	qts. 18.00
50 Years Old	qts. 40.00
Au gallon	4.00 @ 10.00

P. H. Richard (2)	Lacse
S. O. qts.	22.50
20 ans flutes qts.	17.50
V. S. O. P. qts.	12.25
V. S. O. P. pts.	13.25
V. S. O. P. 1-2 pts.	14.25
V. S. O. qts.	10.50
V. O. qts.	9.00
V. O. pts.	10.00
V. O. 1-2 pts.	11.00
V. O. Flasks.	10.00
Pts, flasks, 1-2 flasks à avance ordinaire.	

Au gall.

Richard	3.40 à 6.00
John Robertson & Sons, Ltd. (7)	Lacse
Denis Mounie et Cie	11.50
Clouret & Co.	10.50
Jules Robin & Cie. (4)	Lacse
Quarts.	9.50
24 Flasks.	10.00
Sazerac de Forge & Fils (9)	Lacse
Quarts.	9.50
Flasks.	10.25
Au gallon.	4.25

EAUX

Apenta Hungarian, Aparient (5)	Lacse
25 Quarts	6.25
50 Pints	9.50
Sparkling Splits	5.50
Apollinaris (5)	Lacse
50 Quarts.	7.50
100 Pints.	10.50
100 Splits.	8.50

S Birch & Co. (14)	Lacse
Ginger Ale Bombays	1.35
Ginger Ale Splits	0.90
Soda Bombays	1.25
Soda Splits	0.90

Cantrell & Cochrane (4)	Lacse
Belfast Ginger Ale.	1.40
Club Soda.	1.40
Seltzer.	1.40
Potass Water.	1.40

Dry Imperial Ginger Ale	1.50
-----------------------------------	------

Hiawatha (2)	Lacse
Naturelle, 1-2 gals. 12s	4.75
Naturelle, 1-4 gals. 50s	7.50
Gazeuse qts. 50s	7.50
Gazeuse pts. 100s	10.50
Gazeuse splits 100s	8.50

Libertyville Crystal Spring (1)	Lacse
Quarts, 50 Bout.	6.00
Pints, 100 Bout.	8.00
Splits, 100 Bout.	7.00

Schweppe's, de Londres (12)	Lacse
Soda Water Co. Cylindres, pour 2.	1.35
Soda Water, Bombays. pour 3.	1.50
Soda Water, Splits. pour 1.	1.10
Dry Ginger Ale.	1.35
Seltzer.	1.40
Potass Water.	1.40
St-Galmier (3)	Lacse
Source Badolt.	6.00

Vichy (2)	Lacse
La Capitale, 50 B.	7.50
La Sanitas, 50 B.	8.00
La Sanitas, 100 B. pts.	9.50
La Sanitas, 100 B. splits	7.50

Vichy (3)	Lacse
Célestins, Grande Grille, Hôpital, Hauterive.	10.00

Vichy St-Yorre (14)	Lacse
Source St-George.	8.00

Bassin de Vichy (1)	Lacse
Source St-Louis	8.00

EXTRAITS DE VIANDE

Boeuf Fluide (2)	Lacse
Vita Fluid Beef, 1 oz., cse 2 doz.	3.20
Vita Fluid Beef, 2 oz., cse 1 doz.	3.00
Vita Fluid Beef, 4 oz., cse 1 doz.	4.50
Vita Fluid Beef, 20 oz., cse 1 doz.	4.75
Vita Fluid Beef, 20 oz., cse 1 doz.	9.00

GINS

Van Baarle & Zoon (7)	Lacse
Drawbridge	6.25
Blankenheim & Nolet (14)	Lacse
Marque 'Clef', C'ses Rouges	10.50
Marque 'Clef', C'ses Vertes	5.00
Marque 'Clef', C'ses Violettes	5.00
En cruchons	10.00
Au gallon de 3.00 à 3.25	

John de Kuyper & Son (4)	Lacse
Caisses Rouges 15s.	11.75
Caisses Vertes. 12s.	6.25
Caisses Violettes. 24c.	5.50
Au gallon 3.15 à 3.30	

P. Hoppe, "Night Cap" (1)	Lacse
Rouges.	10.65
Jaunes.	11.00
Vertes	5.25
Bleues.	6.00
Violettes.	2.50
Au gallon	3.05 3.25

P. Hoppe, "Imperial" (1)	Lacse
Rouges.	10.50
Vertes	5.00
Violettes	2.45

Melchers, de Berthierville (3)	Lacse
Croix Rouge. Caisses Rouges.	11.25
Croix Rouge. Caisses Vertes.	5.85
Croix Rouge. Caisses Violettes.	5.00

J. J. Melchers (3)	Lacse
Honey Suckle, Cruch verre	9.00
Honey Suckle, Cruch pierre	9.00

Netherland's Steam Disty. Co. (1)	Lacse
Kiderlen's "Croix d'honneur".	

Caisses Rouges.	11.00
Caisses Vertes.	5.25
Caisses Violettes.	4.90
Cruchons verre—12s 3 gals.	11.75
Cruchons verre—24s 3 gals.	12.75
Cruchons verre—12s 5 gals.	17.50

A. C. A. Nolet, Schiedam (5)	Lacse
Caisses Rouges.	10.75
Caisses Vertes.	6.00
"The Real" Dry Gin	7.10

Old John (2)	Lacse
Caisses Rouges 15s	9.75
Caisses Vertes 12s	5.25
Caisses Pony 24s	4.50

Pollen & Zoon (2)	Lacse
Cruchons, Verre, 1-8 g. 24s	11.00
Cruchons, Verre, 1-4 g. 12s	9.50
Cruchons, Verre, 1-2g. 12s	16.00

HOCKS

Frederick Krote (14)	qts. pts.
Sparkling White	16.00 17.00
Sparkling Red	18.00 19.00

LAGERS

F. Jacobs & Co. (2)	qts. pts.
Pilsner German	2.50 1.60
John Jeffrey & Co. (7)	qts. pts.
Castle Brand	1.35
Miller Brewing Co. (2)	Le Brl.
Marque "High Life", 10 doz.	12.50
Marque "Buffet", 10 doz.	12.00
Malt Extract, 8 doz.	15.60

LIQUEURS FRANCAISES

Bénédictine (12)	qts. pts.
12 litres.	20.00 21.00
Blankenheim & Nolet (14)	qts. pts.
Anisette	12.00
Curaçao	11.00
Kirsch, forêt noire	12.00
Hanappier & Co.	
Liqueur Hannapier	18.00 19.00

C. Terrand	
Petite Chartreuse Jaune	18.00 19.00

Schattin, Perry & Co.	
Elixir de Spa	15.00 16.00

Briand & Jaquet (1)	Lacse
Cherry Whiskey	7.50
Blackberry Brandy	7.50
Apricot Brandy	10.00
Peach Brandy	10.00
Strawberry Brandy	10.00
Sirop de Gomme	7.00

Kummel	9.90
Anisette	9.00
Cherry Brandy	7.50
Crème de Menthe Verte	9.00
Crème de Menthe Blanche	9.00
Crème de Cassis	9.00
Curaçao Orange	9.90
Sirop de Grenadine	7.00
Maraschino	9.00

Marie Brizard & Roger (12)	Lacse
----------------------------	-------

Anisette.	13.50
Curaçao, Orange ou Blanc.	12.50
Marasquin.	13.00
Kummel, Superfin.	12.00
Kummel Crystallisé.	12.50
Green Peppermint.	13.00
Crème de Menthe, Blanche.	13.00
Cherry Cordial	12.50
Cherry Brandy	12.50
Blackberry Brandy	12.50
Kirsch.	11.00

Bitter Triple.	12.00
Liqueurs assorties.	13.00
Crème de Menthe Verte.	13.00
Crème de Moka.	13.00
Crème de Cassis	13.00
Crème de Noyau	13.00
Eau-de-vie de Dantzik.	13.00
Orange Bitters.	9.50
Punch au Kirsh.	11.00
Peach Brandy	16.00

Chartreuse St-Denis (2)	qts. pts.
Verte	10.50 11.50
Jaune	10.50 11.50

Delizy & Dolstan (3)	qts. pts.
Curaçao	12.00
Marasquin	12.00
Kummel	12.00
Liqueur jaune	15.00 16.00
Liqueur verte	16.00 17.00

Alex Droz & Cie (12)	qts. pts.
Crème Cacao-Chouva.	16.00 17.00
Nelson Dupoy, (14)	qts. pts.
Maraschino	13.00
Grenadine.	8.50

Frémey Fils (12)	qts. pts.
Cherry Whiskey, [Chesky]	16.00 17.00
Orange Whiskey.	14.00

P. Garnier, Enghien (2)	qts. pts.
Liqueurs d'Or	19.00 20.00
Marasquin	11.00 13.50
Blidah. Liq. de Mandarine	19.00
Crème de Menthe verte	12.50
Crème de Menthe blanche.	12.50
Abriotine	19.00
Pousse Café	12.50
Monastine	20.00 22.00
Curaçao Rouge Sec	12.50
Curaçao blanc très sec.	15.00
Fine Orange Crucheons	25.00 30.00
Fine Anis Crucheons	25.00 30.00
Liqueurs Assorties, cse 48	
4 bouteilles	21.00

Peter Heering (15)	Lacse
--------------------	-------

Cherry Brandy	13.00
Jules Lamothe (14)	qts. pts.
Cherry Whiskey	9.00

F. Lemonde & Cie (13)	Lacse
Blackberry Brandy	7.50
Cherry Brandy	7.50
Cherry Whiskey	7.50
Crème de Menthe A.	8.00
Crème de Menthe O. A.	7.00
Crème de Citron	5.00
Grenadine (Litre)	6.50
Grenadine (Bout. Fantaisie)	6.00
Grenadine (Bout. Sauternes)	5.25
Crème de Cacao	10.00
Crème de Vanille	10.00
Crème de Noyau	10.00
Fine Prunelle A.	12.00
Fine Prunelle A. A.	10.00
Anisette	10.00
Liq. Cathédrale (Chartreuse)	10.00
Curaçao (Cruchon 1 litre)	12.00
Curaçao (Cruchon 1-2 litre)	13.00

Curacao (Bout. Qrt.)	9.00	
Crème de Cassis	10.00	
Pas pour rire	10.00	
N'importe quoi, fantaisie	9.00	
N'importe quoi	8.50	
Levert & Schudel (14)	qts.	pts.
Marque "Pélican"		
Anisette	12.00	
Crème de Menthe	12.00	
Curacao	12.00	
Kummel	12.50	
Maraschino	13.00	
Melrose Drover Ltd (3)	La cse	
Cherry Whiskey	11.00	
Frédéric Mugnier (3)	qts.	pts.
Crème de Menthe Verte	11.00	
Cherry Brandy	11.00	
Cacao l'Hara à la Vanille	12.50	
Kirsch ***	11.00	
Prunelle de Bourgogne	12.50	
Crème de Framboises	12.25	
Fine Bourgogne, 12 lit.	20.00	
Crème de Cassis	11.00	
Fine Bernard	15.00	
Grenadine	8.50	
Anisette	11.00	
Kumel	12.00	
J. Sorin & Co. (14)	qts.	pts.
Cherry Whiskey	15.00	
P. Thorne & Sons (14)	qts.	pts.
Apricot Brandy	24.00	
Tournel & Fleury (2)	qts.	pts.
Anisette	8.00	
Cherry Brandy	8.00	
Cherry Whiskey	8.00	
Crème de Menthe	8.00	
Crème de Cacao	8.00	
Crème de Cassis	8.00	
Curacao	8.00	
Kirsch	8.00	
Kummel	8.00	
Sirop Grenadine	6.00	
Gabriel Viard, Troyes (10)	12	24/2
Chartreuse jaune	22.00	24.00
Chartreuse verte	24.00	26.00
Pur Abricot [the genuine]	28.00	30.00
Marasquin, bout. d'origine	22.00	24.00
Viardictine de l'Abbaye St.		
Urbain	20.00	22.00
Curacao, triple sec	20.00	22.00
Peppermint [Menthe verte]	20.00	22.00
Cassis Imperator	20.00	22.00
Crème de Cacao, Scho...		
à la vanille	20.00	22.00
Crème de Moka	20.00	22.00
Anisette Extra fine, Cru-		
chons ou flacons	20.00	22.00
Curacao quadruple sec	22.00	24.00
Pour ordres d'importation, 25 caisses		
minimum, s'adresser aux agents.		
Wilson (14)	qts.	pts.
Blackberry Brandy	9.00	
Hungarian Blackberry Brandy	7.00	
Wallace Cherry Brandy	9.00	
MADERE		
Blandy Bros. (2)	qts.	pts.
Very Superior	8.50	9.50
Special Selected	10.50	11.50
London Particular	13.00	
Cossart, Gordon & Co. (5)		
Au gallon	2.50 à 9.00	
Rutherford & Browne (15)		
Au gallon	de 2.50 @ 10.00	
MALAGA		
Blandy Bros. (2)	La cse	
Etiquette Bleu — pâle-doux	7.50	
Etiquette Blanc — pâle	10.00	
MOSELLE		
Deinhard & Co. (4)	qts.	pts.
Braunberger	9.00	10.00
Piesporter	10.00	11.00
Berncasteler Doctor	15.00	16.00
Crown Sparkling	18.50	20.00
Nonpareil Sparkling	24.50	26.00
Kock, Lauteren & Co. (12)	qts.	pts.
Zeltinger	9.00	10.00

Braunberg	12.00	13.00
Pisport	13.50	14.50
Scharzberg — 1895	18.00	
Sparkling Moselle	20.00	21.50
Frédéric Krote (14)	qts.	pts.
Sparkling	15.00	16.00
Johann Schlitz (3)	qts.	pts.
Winneger	6.00	7.00
Braunberger	8.50	9.50
Sparkling	17.00	18.00
Hocheimer	17.00	18.00
Cabinet	23.00	25.00
P. J. Valckenberg, Ltd. (6)	qts.	pts.
Piesporter	8.50	9.50
Zeltinger	9.00	10.00
Braunberger	15.00	16.00
Berncasteler Doctor	16.50	17.50

OLD TOM & DRY GINS

Boords (9)	La cse	
Old Tom	7.25	
London Dry	7.25	
Booth (4)	La cse	
London Dry	8.00	
Old Tom	8.00	
Burnett (15)	La cse	
London Dry	7.50	
Old Tom	7.50	
Club (3)	La cse	
Old Tom	6.50	
Old Tom au gallon	3.00	
Cold & Co. (1)	La cse	
Sloe Gin	10.00	
Marque Beaver	5.75	
Marque Beaver	6.75	
London Dry	6.00	
London Dry	7.00	
Colonial (3)	La cse	
London Dry	6.50	
Gordon (12)	La cse	
London Dry	7.50	
Old Tom	7.50	
Sloe Gin	9.25	
Hill's & Underwood (6)	La cse	
London Dry	7.50	
Old Tom	7.50	
Imperial Wine Co. (6)	La cse	
London Dry	6.50	
Old Tom	6.50	
F. Lemonde & Cie (13)	La cse	
Sloe Gin	10.00	
Sloe Gin	8.50	
J. & W. Nicholson & Co. (10)	La cse	
Old Tom	8.25	
London Dry	8.00	
Sloe	12.50	
A. C. A. Nolet (5)	La cse	
"The Real" Dry Gin	7.10	
G. Pims & Co. (2)	La cse	
Quarts	7.50	
John Robertson & Son, Ltd. (7)	La cse	
Old Tom	8.00	
London Dry	8.00	
Sloe	11.00	
Thorne (14)	La cse	
Old Tom	8.00	
London Dry	8.00	
Au gallon	3.50	
Wilson (14)	La cse	
Royal Crown Old Tom	6.50	
Au gallon	2.00 @ 3.00	

OPORTO

Blandy Bros. (2)	La cse	
Invalid's Special	12.00	
Good Fruity	7.50	
J. W. Burmester (14)	La cse	
Royal	5.00	
Crusado	6.00	
Rich Douro	9.00	
Toreador	12.00	
Pinhao	18.00	
Emperor	21.00	
White Port	12.00	
Old Crusted	12.00	
Royal Blue Label	18.00	
	Au gall.	
Diamond T.	2.50 à 2.60	
Two Grapes	2.75 à 2.85	

Three Grapes	3.00 à 3.10	
Four Diamonds	3.35 à 3.50	
Four Grapes	3.60 à 3.75	
Three Crowns	4.60 à 4.75	
J. M. Caselles y Tarrats (3)		
Au gallon	1.00 à 1.50	
Cockburn, Smithes & Co. (4)		
Tawny	La cse.	16.00
Au gallon	2.75 @ 7.00	
Croft & Co. (6)		
Au gallon	2.40 @ 7.50	
A la caisse	7.00 @ 24.00	
DeLaforce, Sons & Co. (15)	La cse	
Antique	3.60	
Trocadero	9.00	
Royal Palace	16.50	
Au gallon	2.50 à 15.00	
Feuerheerd Bros. & Co. (7)	La cse	
Pioneer	13.00	
Commendador	17.00	
Au gallon	\$2.75 à \$ 9.00	
Garcia Hijos (2)	8.50	
Gulmaraens & Co. (6)		
Invalid's Reserve	La cse.	7.50
Au gallon	2.25 @ 5.50	
Hunt, Roope, Teage & Co. (9)		
Au gallon	2.00 @ 5.50	
Oliva Morez y Ca. (3)	La cse	
Old Tawny	5.50	
MacKenzie & Co. Ltd. (12)		
Au gallon	2.50 @ 10.00	
A. Rizat et Cie (2)	2.50	
Robertson Bros. & Co. (3)	La cse	
Medal Port No 1	16.00	
Medal Port No 2	13.00	
Favorita Oporto	8.00	
Au gallon	1.50 @ 6.50	
Sandeman & Co. (12)	La cse	
Superior Old	12.00	
"Club"	18.00	
"1890"	30.00	
Au gallon	2.50 @ 15.00	
T. G. Sandeman & Sons (5)		
Au gallon	2.75 @ 9.00	
	La cse	
Manual Tosta (2)	6.50	
Wiese & Krohn (10)		
Tinto Novo	gallon	1.50
Caisse 12 qts.	5.50	
Tinto Novo No 1	gallon	2.15
Ligítimo No 1	gallon	3.00
Caisse 12 qts.	7.50	
Particulier	gallon	3.50
Invalid Port	cse 12 qts.	10.00
T. Ventura & Co. (2)	4.50	
Verdi & Cie (2)	3.50	
E. Yzaguirre (5)	Le Gal.	
Three Grapes	1.50	

PORTER ANGLAIS

Guinness (3)	qts.	pts.
Read Bros. "Dog Head"	2.60	1.65
Guinness' (14)	qts.	pts.
Monkey Brand	2.50	1.60
Monkey Brand Nips	1.10	
Guinness' (4)	qts.	pts.
E. & J. Burke, bottling	2.60	1.65
Guinness' (2)	qts.	pts.
Daukes & Co.	2.50	1.55
John Jeffrey & Co. (7)	pts.	
Castle Brand, Stone bottles	1.65	
W. E. Johnson & Co. (13)	qts.	pts.
Marque Compass	2.55	1.65
Machen & Co. (6)		
Marque Pelican	2.50	1.60
Machen & Hudson (5)		
Marque "Beaver"	2.50	1.50

RHUMS

Boivin, Wilson & Cie (3)	qts.	pts.
Black Joe	8.00	9.00
No 7	7.00	8.00
Marie Brizard & Roger (12)	qts.	pts.
Ste-Croix	12.00	
P. S. Clément	11.00	
Jamaïque au gallon	5.00	
E. & J. Burke (4)	qts.	pts.
Jamaica	9.50	

St-Bonnet, Fils Aîné	qts.	pts.
Falkland Rhum	7.50	8.50
Dandicolle & Gaudin (1)	qts.	pts.
Lion	9.00	10.00
Sambo	7.50	8.25
Tiger	8.00	9.50
Tone & Topsey	7.50	8.50
Evariste Dupont (13)	La cse	
Rhum St-Jacques	11.00	
Galibert & Varon (10)	qts.	pts.
Kaiopa Habitation	10.50	12.50
Vieux Rhum	12.00	14.00
Carmencita (Jamaica)	13.00	15.00
Edward Hobson Jamaica (13)	La cse	
Rhum (Red Seal) Litre	13.00	
Rhum (Red Seal) Flsks	11.00	
H. G. Kewney & Co. (5)	qts.	pts.
Old London Dock—1 Etoile	7.75	
Old London Dock—3 Etoiles	8.75	
Mendoza & Cie (2)	qts.	pts.
Navy Reserve (6)	qts.	pts.
Jamaica	9.00	
John Robertson & Son, Ltd. (7)	La cse	
Jamaica Rum	10.50	
Rhum au gallon, proof	4.10	
Rhum au gallon, 33 over proof	5.50	
J. B. Sherriff & Co. Ltd. (9)		
Marque "Bell"	9.00	
Marque "Bell", 36 o. p. au gallon	5.00	
Marque "Blue Star", 36 o. p. au gallon	4.85	
St-Jean (2) 12 h.	12.50	
Thorne (14)	qts.	pts.
Marque "Lion"	10.00	
J. W. Turner & Cie (2)	La cse	
Quarts	7.00	
Pints	8.00	
1/2 Pints	9.00	

SAUTERNES

Barton & Guestier (4)	qts.	pts.
Haut Sauternes	12.50	13.50
Graves	6.00	7.00
Barsac	8.75	9.75
Château Yquem	24.00	25.00
J. Calvet & Cie (6)	qts.	pts.
Graves	5.25	6.25
Sauternes	5.50	6.50
Haut Sauternes	11.50	12.50
J. Dutrénil et Cie	qts.	pts.
Graves	4.00	5.00
Sauternes	5.00	6.00
Haut Sauternes	7.00	8.00
Château Yquem	18.00	19.00
Faure Frères (3)	qts.	pts.
Sauterne	4.00	5.00
Sauterne	5.00	6.00
Haut Sauterne	8.00	9.00
Château Barsac	6.50	7.50
Château Yquem	15.00	16.00
Galibert & Varon (10)	qts.	pts.
Graves	4.00	5.00
Barsac	7.00	8.00
Haut Sauternes	8.00	9.00
Château Yquem	18.00	19.00
L. Gaudin & Cie (1)	qts.	pts.
Ordinaire	5.00	6.00
Haut Sauternes	8.00	9.00
Nathaniel Johnston & Fils (12)	qts.	pts.
Barsac	6.00	7.00
Sauternes	6.00	7.00
Graves	6.00	7.00
Haut Sauternes	11.50	12.50
Château Yquem	20.00	21.00
A. Lalande & Cie (5)	qts.	pts.
1890 Graves	4.80	5.80
1888 Barsac	5.20	6.20
Lecompte & Morel (2)	qts.	pts.
Sauternes	3.50	4.50
Graves	4.00	5.00
Barsac	4.50	5.50
Haut Sauternes	5.00	6.00
Château Yquem	18.00	19.00
Gustave Vigneron (1)	qts.	pts.
	3.00	4.00

SHERRIES

J. M. Caselais y Tarrats (3)

Au gallon	1.00 à 1.50
Richard Davies (9)	
Au gallon	1.50 @ 5.00
Diez Hermanos (2)	La cse
Cordon Azul	18.00
Cordon Rojo	14.00
Favonto	12.50
Cordon Verde	10.00
Pedro Domacq (5) au gallon	1.25 @ 9.00
Feuerheerd Bros. & Co. (7)	La cse
Emperador	16.00
Corona	12.00
D. Goni Feuerheerd (7)	La cse
Emperador	17.00
Corona	13.50
Au gallon	3.00 à 9.00
Manuel Gamboa Ramirez (6)	
Au gallon	1.25 @ 4.50
A la caisse	4.50 @ 12.00
Jose Gomez (2)	La cse 8.50
Gonzalez & Byass (14)	La cse
Cristina Dry	10.00
Idolo Seco	12.00
Pendon	2.00
Claro	2.50
Giralda	3.00
Old Brown	3.25
Fino	3.75
Amontillado	4.00
Vino de Pasto	4.00
Oloroso	4.25
Las Torres	4.50
Victorioso	5.50
Jubilee	6.00
P. Juanito & Co. (2)	La cse 6.50
M. Misa (4) au gallon	1.50 @ 6.00
Oliva Mores y Ca. (3)	La cse
Golden Sherry	6.50
Mackenzie & Co. Ltd. (12)	
Au gallon	1.50 @ 10.00
Robertson Bros. & Co. (3)	La cse
Amontillado	16.00
Manzanilla	13.00
Oloroso	8.00
Au gallon	1.75 @ 7.50
Sanchez Hermanos (2)	La cse 4.50
Sanderman Buck & Co. (Julian Pémartin)	La cse
Pale Dry	12.00
Montilla Fino, very dry	12.00
"Club"	18.00
Selected Old	36.00
"Jubilee"	50.00
Au gallon	1.50 @ 10.00
A. R. Valdespino & Co. (6)	
Au gallon	1.25 @ 6.50
A la caisse	5.00 @ 15.00
Verdi & Cie (2)	3.50
B. Vergara (9)	
Au gallon	1.50 @ 4.50

SPARKLING SAUMUR

Ackerman-Laurance (15)	qts.	pts.
"Dry-Royal"	15.75	16.75
1/2 pts. paniers 1 doz ; pa-		
quets de 4 paniers	18.00	

TARRAGONES

Darichez M. (4) au gallon	1.00 à 3.00
---------------------------	-------------

VERMOUTH

Cazalis & Pratt (2)		La cse
Soleil	6.25	
Dollin & Cie (2)	qts.	pts.
Français	11.00	15 00
Chamberizette à la fraise ..	8.00	
Cte Chazalette & Co. (3)	7.00	
Fli, Ferrero Ricardo (2)		La cse
Italian		
F. Lemonde & Cie (13)		La cse
Français	6.00	
E. Martinazzi & Co. (Italien) (1)	6.50	
Noilly, Prat & Co. (12)	7.00	
Freund Ballor & Co. (Italien) (12)	6.75	

VIN DE GINGEMBRE

Boivin, Wilson & Cie (3)	La cse
Quarts	4.50

Au gallon	1.20
Gold & Co. (1) qts.	4.25
Au gallon	0.85 à 1.25
Maison Fournier-Fournier 13)	
Quarts	4.00
Au gallon	0.85 à 1.00

VIN DU RHIN

Deinhard & Co. (4)	qts.	pts.
Laubenheim	7.00	8.00
Nierstein	8.50	9.50
Rudesheim	15.50	16.50
Liebfraumilch	17.00	18.00
Hockheim	18.00	19.00
Marcobrunn	21.50	
Johannesberg	25.00	
"inwein [cruchons]"	11.00	12.00
Sparkling Hock	17.50	19.00
Kock, Lauteren & Co. (12)	qts.	pts.
Laubenheim	7.00	8.00
Bodenheim	7.50	8.50
Nierstein	8.50	9.50
Steinwein in Boxbeutel	11.00	
Rudesheim	15.00	16.00
Liebfraumilch	15.00	16.00
Glesenheim	16.00	17.00
Hochem	18.00	19.00
Johannisberg	21.00	22.00
Claus Johannisberg—1893	30.00	
Sparkling Hock	18.00	19.50
Frederick Krote (14)	qts.	pts.
Laubenheimer	6.00	7.00
Niersteiner	6.75	7.75
Rudesheimer	10.00	11.00
Hochheimer	10.00	11.00
Steinwein	11.00	12.00
Liebfraumilch	14.50	15.50
Johannisberger	17.00	18.00
Royal Scharzberg	20.00	21.00
Sparkling Hock, blanc	16.00	17.00
Sparkling Hock, rouge	18.00	19.00
Johann Schlitz (3)	qts.	pts.
Bodenheimer	6.00	7.00
Hohnheimer	6.50	7.50
Laubenheimer	7.00	8.00
Niersteiner	8.00	9.00
Oppenheimer	9.00	10.00
Hochheimberg	9.50	10.50
Johannisberg	15.00	16.00
F. J. Valckenberg, Ltd. (6)	qts.	pts.
Laubenheimer	7.50	8.50
Niersteiner	9.00	10.00
Rudesheimer	12.50	13.50
Liebfraumilch—1893	18.50	19.50
Johannisberger—1893	25.00	26.00

VINS TONIQUES

Castro (5)	La cse
1 Seal port	5.00
3 Seal port	6.00
Dubonnet (1)	La cse
Litres	10.00
Red-Heart (15)	9.00
Vin Mariani (14)	10.00
Vin St-Martin (13)	7.25
Vin St-Michel (3)	8.50
Wilson's Invalid's Port (14)	8.00

WHISKEYS AMERICAINS

Cook & Bernheimer (14)	La cse
Bourbon Gold Lion	10.00
Old Valley	11.50
Old Valley	1-2 flasks 16.00

WHISKEYS CANADIENS

Owl Brand Rye (1)	La cse
Screw top, 16 flasks	6.25
Screw top, 24 flasks	6.50
Screw top, 48 flasks	7.50
Glass stop, 24 flasks	6.75
Glass stop, 48 flasks	7.75
Perfection Brand Rye (1)	La cse
Amber	12 qts. 5.25
Glass stop, 32 flasks, Amber	6.00
Rock & Rye	12 qts. 7.90
Rock & Rye	24 flsks 8.00
Parker's (9) High Wines 50 o. p.	gal.
En quarts	4.25
En 1-2 quarts	4.30
Quantités moindres	4.35

Jos. E. Seagram (16)	La cse
"Star" Rye qts.	
"Star" Rye Flasks, 32s.	
"Star" Rye Flasks, 64s.	
White Wheat qts.	
White Wheat Flasks, 32s.	
No. "83" Rye qts.	
No. "83" Rye Flasks, 16s.	

Hiram Walker & Sons (5) (8)	La cse
Canadian Club, 5 years old, qts..	10.00
Canadian Club Flasks, 16s.	10.50
Canadian Club Flasks, 32s.	11.00
Imperial qts.	7.75
Imperial Flasks 16s.	8.25
Imperial ½ Flasks 32s.	8.50

	au gal.
Canadian Club—5 years old .. .	4.00
Imperial	3.05
Rye, 25 U. P.	2.30
Malt, 25 U. P.	2.30

Wilson (14)	La cse
Empire Rye.. . . . qts..	8.00
Empire Rye.. . . . flasks..	9.00
Empire Rye.. . . . ½ flasks..	10.00
Empire Rye 32 flasks	8.00
Liquid Sunshine qts.	6.00
Liquid Sunshine Flasks	7.00
Liquid Sunshine 1-2 Flasks	8.00
Liquid Sunshine 32 Flasks	7.00
Etoffe du Pays qts..	5.00
Moonlight.. . . . qts..	6.00
Moonlight. Flasks 16s..	6.50
Moonlight. Flasks 32s..	7.00
Moonlight. Flasks 36s..	7.25
Moonlight. Flasks 64s..	8.00

J. P. Wiser & Sons, Ltd. (17)	
Recreation	La cse
12 Bout. Rondes.. . . . qts.	5.00
12 Flks. Imp. qts.	7.00
16 Flks. Imp. pts.	5.50
32 Flks. Imp. ½ qts.	6.00
36 Flks. Travellers	6.00
Canada Whiskey	La cse
12 Bout. Rondes qts.	7.00
20 Flks. Imp. pts.	8.50
32 Flks. Imp. ½ pts.	8.00
60 Flks. Imp. ½ pts.	8.00
Red Letter	La cse
12 Bout. Rondes qts.	8.00
Whiskey Clair	La cse
12 Bout. Rondes qts.	5.00

WHISKEY ECOSSAIS

Alexander & Macdonald.	La cse
Sandy Macdonald, 10 years old ..	9.50
James Ainslie & Co. (1)	1 cse 5 cses
Ainslie Liqueur	13.00
Ainslie Special Liqueur	16.00
Ainslie All Malt Liqueur	15.00
O'Gilvie, quarts.	7.00 6.75
O'Gilvie, 24 flasks.	7.75 7.50
O'Gilvie, Imperial quarts.	9.50
Ainslie, Yellow label.	9.00
Ainslie, Ord. flasks.	10.25
Ainslie, Imperial quarts	13.50
Ainslie, White label	9.75
Ainslie, Special.	10.50
Ainslie, Extra Special.	12.50
Ainslie, Clynelish [Smoky].	13.00

Big Ben (1)	1 se 5 cses
Quarts [10 years old]	11.00 10.75

Bulloch, Lade & Co. (4)	La cse
Loch Katrine.. . . . qts..	7.50
Loch Katrine 32 Flasks..	9.50
Loch Katrine. Imp. Qt. Flasks..	11.00
Special White Label.. . . .	9.50
Extra Special Gold Label.. . . .	11.00
Brae Mar Special (14)	La cse
Quarts	8.00
Flasks	9.00
1-2 Flasks	10.00
32 Flasks	9.00

Bruce, Wallace & Co. (14)	La cse
Five Crowns.	
Imperial quarts	10.50

Reputed quarts	7.00
24 Flasks	8.00
48 Flasks	9.00
48 Flasks (10 oz.)	14.00

Burns, Leslie & Co. (14)	La cse
Gleaneil.. . . . qts..	6.00

Loch Carron (14)	La cse
Imperial quarts	10.00
Reputed quarts	6.50
24 Flasks	7.50
48 Flasks	8.50

Robt. Dale & Co. (2)	La cse
Quarts 12s	5.00

Peter Dawson (3)	La cse
Perfection.. . . .	9.75
Special.. . . .	10.50
Extra Special.. . . .	9.50
Liqueur.. . . .	12.25
Old Curio, 20 years old	15.00
Au gallon.. . . . 4.00 @	7.00

John Dewar & Sons, Ltd. (15)	La cse
Dominion Blend.. . . . qts.	8.75
"Special". qts.	9.25
Blue Label.. . . . qts..	9.75
Special Liqueur [W. Label] qts..	12.50
Extra Special Liqueur... qts..	16.50
5 cses d'une sorte ou assorties, 25c la cse en moins.	

Alex. Ferguson & Co. (10)	La cse
Fine et vieille liqueur 20 ans d'âge	15.00
Club Liqueur	13.50
P. & O. Special Liqueur, 10 ans	10.00
K. T.	9.50

Gleaneil (14)	La cse
Imperial quarts	9.50
Reputed quarts	6.00
24 Flasks	7.00
48 Flasks	8.00

Greenless Bros. (14)	La cse
King Edward VII.. Ext. Sp. qts..	9.50
King Edward VII.. Sp. Liq. qts..	12.00
Dunblain pure grain	8.75
Dunblain pure malt	8.75
Real Antique pure Highland ..	16.00
	Au gal.
King Edward VII 4.75 à	5.00
V. O. Extra Sp. 4.00 à	4.50

Haig & Haig (14)	La cse
★★★★	9.50
★★★★★	13.00
Pinched Bottles Wired	16.00
Au gallon 4.25 à	4.50

Wm. Hay, Fairman & Co. (5)	La cse
Hay's finest.. . . . Sq. qts.	7.75
Hay's old Rd. qts.	6.75
Hay's old 24 flasks	7.50
Hay's old 32 sq. flasks	7.50
Hay's old Imp. qts. flasks	10.00

D. Hellbron (14)	La cse
Hillburn Blend.. . . . qts..	8.00
Hilburn Blend Imp. qts..	11.00
Hillburn Blend Imp. pts..	12.00
King's Liqueur, 10 years qts..	10.00
King's Liqueur, 20 years	13.00
Au gallon 4.00 à	4.25

John Hopkins & Co. (5)	La cse
"Old Mull" Blend.. . . .	9.50
"Navy Liqueur" V. O. S.. . . .	12.00
Melrose, Drover & Co. (3)	Le gal.
1 étoile.	4.00
2 étoiles.. . . .	4.25
3 étoiles.. . . .	4.50
4 étoiles.. . . .	4.75
5 étoiles	5.00

A. Macmurdo & Co. (14)	La cse
Imperial quarts	8.50
Reputed quarts	5.50
24 Flasks	6.50
48 Flasks	7.50

Mitchell Bros. (2)	La cse
Mullmore 12 Btles qts..	6.00
Mullmore 24s pts.	7.50
Mullmore 48s ½ flks.	9.00

Mullmore 12 Imp. Oval qts..	10.00
Mullmore 24 Imp. Oval pts..	10.50
Glen Ogle 12 Btles rdes .. qts..	8.00
Heather Dew 12 Btles. rdes qts..	8.00
Heather Dew pts.	8.00
Heather Dew 12 Imp. Flks. qts.	11.25
Heather Dew 10 oz. Flks.	12.00
Special Reserve 12 Btles. rdes..	9.00
Special Reserve Pts. 24s	10.00
Special Reserve Imp. Flks. 24s	11.75
Finest Old Scotch 12 Btles. rds..	12.50
Grey Beard Stone Jars.. . . . 4s	13.00
Grey Beard Stone Jars.. . . . 6s	10.00
E. S. L. Decanters	9.50
E. S. L. qts.	9.50
White Star Liqueur qts.	10.50

	Au gal.
Old Scotch Proof.	3.50
Heather Dew 3.45 à	4.00
Sepecial Res. Scotch Proof	4.00
Special Res. 3.50 à	4.50
Extra Spec. Liqueur 4.75 à	5.00

Wallace Moir (3)	La cse
Imperial Quarts.	12.00

Alex. McArthur & Co. (3)	La cse
Quarts	7.50
Flasks	8.50
Imp. Quarts	11.00

James McNeil (1)	La cse
Imperial Oval qts.	8.25
Quarts	6.25
Pints.. . . .	7.00
24 flasks, Screw top.	7.00
32 flasks, Screw top.	7.50
48½ flasks, Screw top	8.00
5 cses à la fois, 25c. en moins.	

Ian McPherson (6)	le gal
Craigduh.. . . . 10 O. P....	4.00
Dhuloch 9 O. P....	4.10
Special Blend. 8 O. P....	4.25
Special Blend.. . . . 15 U. P....	3.75

Geo. Philipps & Co. (13)	1 cse 5 cses
Scotch (Maid. O'mist.)	9.50 9.00

J. P. McGillavray, Sons & Co. (13)	1 cse 5 cses
Scotch (Happy Moments)	9.75 9.25
John Robertson & Son, Ltd. (7)	Legal.
	Droits payés

No 1—Fine Old	3.68
No 2—"Special"	3.96
No 3—Old Highland	4.28
No 4—Old Dundee	4.71
No 5—Old Private John	5.16
No 6—Liqueur	5.96
No 8—Dundee Finest	6.50

	La cse.
Private Stock John Robertson	12.50
J. R. D. "Star"	10.00
Duncan McIntosh	8.25
Coleburn, Glenlivet, pure high-	
land malt	12.50

Robertson, Sanderson & Co. (6)	
"Glenleith" [8 years old]. la cse.	9.00
"Glenleith" 5 O. P. le gal.	4.75
"Glenleith" 15 U. P. le gal.	4.00
"Grand Spécial	9.00
"Mountain Dew," full flavor. cse.	9.50

	la cse
"Mountain Dew," cruchons terre.	
8 Imp. qts.	12.00
"Mountain Dew," cruchons terre,	
12 Imp. qts.	13.00

"Mountain Dew," 4 O. P. le gal.	4.75
Special Liqueur .. [15 years old].	12.50
Old Private Stock, [20 years old].	17.50

J. B. Sherrieff & Co. Ltd. (9)	La cse
★★★	9.25
V. O. Islay.	10.25
Islay, 10 o. p. au gallon.. . . .	4.25
Islay V. O. preuve, au gallon.. . .	5.25

Stuart, Campbell & Co. (3)	La cse
Quarts.. . . .	6.50
Flasks	7.50
1/2 Flasks.. . . .	8.50
Imperial Quarts.. . . .	9.50
Tammany (14) qts.	8.75

R. Thorne & Sons (14)	La cse
Scotch Arms	10.00
Antique Liqueur, 20 ^e years	12.00
Au gallon	4.50
John Walker & Sons (12)	La cse
Kilmarnock	10.00
Wilsons' (14)	La cse
V. V. O. Quarts	8.00
V. V. O. Flasks	9.60
V. V. O. 1-2 Flasks	10.00

WHISKEY IRLANDAIS

E. & J. Burke (4)	La cse
Quarts	8.50
Imperial Quart flasks	12.00
Wm. Hay, Fairman & Co. (5)	La cse
Hay's Old Rd qts.	7.00
Hay's Old 24 flasks.	7.50
Hay's Old 32 flasks.	7.50
Hay's Old Imp. qt. flasks.	10.00
D. Hellbron & Sons (14)	La cse
Old Irish Imp. quarts	11.00
Innishannon (14)	La cse
Quarts	6.50
Flasks	7.50
1-2 Flasks	8.50
John Jameson & Son (5)	La cse
1 étoile	9.50

3 étoiles.	11.25
William Jameson (12)	La cse
1 harpe	9.75
3 harpes	10.75
McConnell's (1)	La cse
★ Qts.	9.00
★★ Qts.	10.75
Special Liqueurs Qts.	12.50

Mitchell Bros. Ltd. (2)	La cse
Old Irish Imp. Oval Flks, qts.	11.00
Old Irish 12 Btles. rdes .. Qts.	6.50
Old Irish Pts. 24s	8.00
Old Irish Flasks 10 oz.	12.00
Spec. Old Irish Imp. Pts. Flks.	11.75
Cruiskeen Lawn Stone Jars .. 4s	13.00
Cruiskeen Lawn Stone Jars .. 6s	10.00
Cruiskeen Lawn, Imp. Qts. Flks	12.50
Old Irish	3.65 à 4.00
Special Irish	4.75 à 5.00

Wm. O'Brone & Sons (1)	La cse
12 Imperial Oval Quarts	9.00
12 Ordinary Quarts	6.50
24 Pints	7.50
24 Flasks, stoppers	7.50
48 1-2 Flasks, stoppers	8.50

O'Brien (14)	La cse
Imperial quarts	10.50
Reputed quarts	7.00
Flasks	8.00
1-2 Flasks	9.00
Old Bushmill (14)	La cse
★★★	12.00
Special Malt	10.50
Au gallon	4.50

George Roe & Co. (12)	La cse
★	9.75
★★★	10.75
Kilkenny (3)	6.50
St-Kevin (3)	8.00
Kilkenny (3)	6.50
Wilsons' (14)	La cse
3 Horns qts.	6.00
3 Horns Flasks	7.00
3 Horns 1-2 Flasks	8.00
Marques Maison Fournier-Fournier, Ltée.	La cse

Rock and Rye	7.25
Fine Old Port	8.00
Vin de Gingembre	4.00
Vin Canadien	2.50
Red Line Cocktail	8.50

—Clef à la liste précédente—

Pour trouver l'agent des marchandises cotées plus haut, voyez le numéro après le nom de la marchandise et comparez avec le numéro dans la liste suivante.

1. L. Chaput, Fils et Cie.	7. John Robertson & Son, Ltd.	14. L. A. Wilson Co., Ltd.
2. Laporte, Martin et Cie.	8. Hiram, Walker & Sons.	15. J. M. Douglas & Co.
3. Boivin, Wilson et Cie.	9. Gillespies & Co.	16. Meagher, Bros. & Co., agents.
4. John Hope & Co.	10. Bernard & Laporte.	17. J. P. Wiser & Sons.
5. W. R. Wonham & Sons.	12. Law, Young & Co.	18. Lalonde & Desroches.
6. S. B. Townsend & Co.	13. Maison Fournier-Fournier, Ltée.	

L'HESITATION CAUSE DES PERTES

Le dicton "celui qui hésite perd" n'est jamais plus vrai que lorsqu'il s'agit du traitement à donner aux marchandises non vendues.

La seule manière d'en disposer pour éviter sûrement une perte est de les vendre à n'importe quel prix, que ce prix soit à peu près le prix coûtant ou même un prix très inférieur.

N'hésitez pas. Débarrassez-vous des articles qui restent sur vos rayons, dès qu'il vous semble probable qu'ils vous resteront pour compte.

Si une première réduction de prix ne répond pas à ce que vous en attendiez, faites-en une autre et continuez ainsi ces baisses de prix, jusqu'à ce que les marchandises laissées pour compte soient achetées par quelqu'un.

Il est vrai que l'idée de subir une perte qui peut être considérable, n'est pas agréable.

Mais il ne faut pas perdre de vue qu'un

dollar en espèces vaut plusieurs dollars immobilisés en marchandises qui ne se vendent pas.

Faites vous-même le calcul. Prenez quelque article coûteux de saison, qui rapporte un profit de 75 pour cent, mais qui n'est renouvelé qu'une seule fois.

Supposez que son prix coûtant soit de \$5 et que vous soyez forcé de le vendre pour \$3 afin d'éviter de l'avoir toujours en stock.

Ces \$3 peuvent être employés à l'achat de marchandises qui se vendent et se renouvellent sans cesse et laissent un profit, par exemple, de 20 pour cent seulement.

Supposez que ces marchandises soient renouvelées dix fois. Cela vous fera un profit total de \$6.

Vous direz peut-être que cet exemple est exagérée; mais en réalité, les chiffres cités sont fournis par un magasin qui a fait cette expérience l'année dernière et l'année précédente.

Il y a deux ans, le marchand en question croyait qu'il était avantageux de conserver en magasin les marchandises non vendues.

L'année dernière, il mit à l'essai le plan qui consiste à ne conserver aucune de ces marchandises.

L'exemple cité n'est qu'une des nombreuses expériences de ce marchand, expériences qui eurent pour résultat que maintenant il ne conserve jamais de vieux stock en magasin, et il est fier de pouvoir se vanter de sa manière de faire.

Apprenez par un petit nombre d'expériences personnelles que l'hésitation signifie une perte quand il s'agit de vous débarrasser des marchandises laissées pour compte.

Le vendeur qui gagne le salaire le plus élevé est celui qui rapporte le plus. Ne vous encombrez pas d'un vendeur qui ne gagne jamais un bon salaire; il ne rapporte rien.



AMENDEMENTS AUX LOIS D'ACCISE RELATIFS AUX TABACS

Nous avons, dans le numéro du mois d'avril, indiqué les changements que le Ministre des Finances avait l'intention d'apporter aux lois d'accise relativement au rajustement des taxes sur le tabac.

Le projet de loi présenté à cet effet a été adopté en troisième lecture à la Chambre des Communes, le 9 avril.

Nos lecteurs peuvent se reporter au numéro d'avril de "Liqueurs et Tabacs" pour les changements apportés aux lois d'accise en ce qui concerne la licence pour la manufacture du tabac et des cigares, les droits d'accise relatifs au tabac à fumer et à chiquer, aux cigares et cigarettes et au tabac à priser.

Les taux de la licence est uniformément de \$50 au lieu de \$50, \$65 et \$75 d'après la loi précédente.

Les droits d'accise sur les tabacs manufacturés en général et les tabacs à priser seront de 5 cents la livre. Auparavant, le droit sur le tabac à priser était de 25¢ la livre.

Les droits sur les cigares faits de feuilles importées comme sur ceux faits de feuilles indigènes sont de \$2 par mille; ils étaient de \$6 par mille sur les premiers et de \$4 par mille pour les derniers. Les cigares en paquets de moins de 10 cigares chacun acquitteront un droit de \$3 au lieu de \$7 par mille.

Les droits sur les cigarettes sont: pour les cigarettes ne pesant pas plus de 3 livres, de \$2.40 par mille et, pour celles pesant plus de 3 livres, de \$9 par mille. Précédemment les droits avaient été fixés pour les cigarettes ne pesant pas plus de 3 livres par mille, à \$1.50 pour les cigarettes faites de tabac indigène et de \$3 pour les cigarettes faites de tabac importé; dans le premier cas, il y a augmentation de 90¢ par mille et, dans le second cas, diminution de 60¢ par mille. Pour les cigarettes pesant plus de 3 livres par mille, l'augmentation du droit est de \$1 par mille qu'elles soient faites de tabac étranger ou de tabac indigène.

La nouvelle loi permet l'emploi du tabac canadien et du tabac étranger dans la même manufacture, dans le même paquet et l'apposition d'un timbre unique: l'apposition du timbre indiquera seulement que le droit a été acquitté. Le tim-

bre bleu spécial au cigare fait de tabac importé disparaît en conséquence.

Les droits sur le tabac étranger non écoté, de 42¢ au lieu de 14¢ par livre. Manufacture sont de 28 cents par livre au lieu de 10 cents et sur le tabac étranger écoté, 42 cents au lieu de 14 cents par lb.

Jusqu'à présent ces nouveaux droits n'ont pas été mis en vigueur. On sait que le projet de loi portait que les taux de droits imposés seraient mis en vigueur et à effet tel jour ou tels jours indiqués par proclamation du gouverneur général.

LA CULTURE DU TABAC DANS LA PROVINCE DE QUEBEC

M. Charlan, le spécialiste français qui a fait pour le gouvernement fédéral une étude approfondie de nos tabacs, a envoyé récemment son rapport au ministère de l'Agriculture. Nous extrayons ce passage du rapport où M. Charlan parle de ses essais dans la province de Québec:

"Trois variétés de tabac ont été essayées d'une manière spéciale, en 1907, dans la province de Québec. Ce sont: le Comstock Spanish, le Havana Seed Leaf, et le Connecticut Seed Leaf. Le premier de ces tabacs a fait la fortune du Wisconsin, qui produit à l'heure actuelle la plus grande partie des "binders" américains importés au Canada. Il a parfaitement réussi, et il n'est plus douteux que nous puissions produire, dans le sud-est canadien, des tabacs capables de répondre au même usage.

La qualité du produit canadien est bonne; la feuille résistante et élastique, d'une forme avantageuse, est parfois plus fine que celle du Wisconsin, elle se rapprocherait davantage des produits du Connecticut. Ce qu'il nous reste à faire c'est d'élever le rendement par arpent afin de rendre la culture plus avantageuse, et de classer et fermenter convenablement ces tabacs, afin de rendre leur écoulement et leur emploi plus faciles.

Le Havana Seed Leaf a également donné de bons résultats. Dans la pratique il est difficile d'établir une distinction bien nette entre cette variété et la précédente qui en est une amélioration. L'aspect de la feuille, le rendement en poids sont presque identiques, et les qua-

lités supérieures de tissu, la facilité de fermentation, qui ont fait préférer le Comstock par certains packers du Wisconsin, n'ont pu être suffisamment établies au Canada, dans les conditions actuelles de notre industrie. En fait, ces deux variétés très voisines, et très peu différenciées par les cultivateurs, sont considérées comme à peu près identiques par les packers canadiens.

Les conditions climatiques de l'année 1907 (printemps tardif et pluvieux, été court et peu chaud, automne froid et humide), ont nuí considérablement aux plantations de Connecticut Seed Leaf établies dans la province de Québec. Tandis que les deux variétés précédentes effectuent leur évolution complète, sur le terrain, dans 75 ou 80 jours, la Connecticut réclame en année normale, de 90 à 95 jours de plantation. Pendant les années froides la culture du Connecticut devient donc tout à fait risquée.

La végétation des plantations de Connecticut Seed Leaf, établies en 1907, dans la province de Québec a été généralement languissante, le rendement presque nul et, jusqu'à ce que nous ayons pu sélectionner une variété de Connecticut plus précoce, les cultivateurs de Québec ne devront entreprendre la culture de ce tabac qu'avec la plus grande prudence.

Les Connecticut Seed Leaf ont été surtout recherchées par nos cultivateurs à cause de la possibilité d'obtenir de fortes récoltes pendant les années favorables. Jusqu'à ces dernières années on s'était bien plus occupé du poids que de la qualité de la feuille, et une variété qui, dans les Etats de la Nouvelle Angleterre, donne un tabac à cigares, ne donnait plus guère, au Canada, que des produits bons pour la pipe.

Dans ces conditions, la culture du Connecticut Seed Leaf cesse d'être avantageuse, car nous pouvons cultiver pour le même usage des tabacs plus précoces, et d'un rendement égal, sinon supérieur: General Grant, Blue Pryor, et certains Ohio améliorés, ou même le Grand Havana dont le goût est bien supérieur à celui des Connecticut.

Dans l'état de la culture canadienne les meilleures récoltes de Connecticut ne fournissent qu'une proportion insuffisante de "binders". Cette proportion trop

faible ne peut assurer un rendement suffisant au cultivateur, qui se trouve encombré par des produits épais et sans arôme, d'une utilisation et d'un placement difficiles. Dans les mêmes conditions la culture du Comstock et celle du Havana Seed Leaf sont avantageuses, car être utilisées comme binders peuvent, être utilisées comme binders peuvent lorsqu'elles sont convenablement fermentées, entrer dans la composition des fillers, en tous cas dans la fabrication d'excellents tabacs à fumer.

Nous avons essayé dans Québec, en 1907, quelques petites plantations de General Grant; elles ont donné de bons résultats au point de vue du rendement, de la qualité des produits et des facilités de culture; et aussi une culture d'Ohio Seed Leaf, très développée, assez précoce, et qui conviendrait peut-être aux cultivateurs de cette province qui veulent planter des tabacs à grand rendement. On a obtenu des graines de ce nouveau tabac qui sera probablement essayé sur une étendue plus considérable en 1908, afin que nous puissions nous rendre plus exactement compte de son avenir. Peut-être pourrions-nous, si la précocité de cette variété se maintient, la présenter aux lieux et place de nos Connecticut actuels.

Quelques critiques que l'on puisse faire à certaines variétés actuellement cultivées au pays, il est cependant impossible,

dans les conditions présentes de notre marché, conditions dont nous devons tenir compte, de chercher à les remplacer trop rapidement. Il faut attendre que notre industrie soit bien établie et ses besoins parfaitement connus. Nous pourrions cependant, au moyen de champs de démonstration et en répandant des graines de variétés améliorées entreprendre l'amélioration de certaines variétés non désirables ou ne convenant pas aux besoins de l'industrie à créer.

En résumé, les essais de Comstock Spanish, de Havana Seed Leaf et de Connecticut semblent avoir démontré que ce sont les deux premières variétés qui conviennent le mieux sous le climat de la province de Québec. De plus, leur avenir est assuré, car elles ont attiré plus particulièrement l'attention de ceux des industriels qui envisagent la possibilité de s'établir au pays comme packers.

NOUVELLE DE LA HAVANE

Le journal "El Tabaco", de la Havane, publie la dépêche suivante, en date du 1er avril 1908:

Le mois d'avril a généralement peu d'importance pour notre marché, à cause de la rareté des acheteurs du nord et, avant l'arrivée de la nouvelle récolte, les affaires sont toujours plus ou moins calmes. Malgré cela, nos marchands ne pen-

vent pas se plaindre de la dernière quinzaine, parce que le volume des ventes a dépassé celui des deux semaines précédentes. Les prix ont été soutenus et le ton du marché s'est amélioré en raison de mauvais rapports concernant la nouvelle récolte, qui promet d'être plus faible que celle de l'année dernière. Aussi, le surplus en stock de la vieille récolte devra-t-il être largement employé. La situation financière dans le nord s'est améliorée quelque peu. Comme cette amélioration s'accroît de jour en jour, cela, étant donné les faibles stocks entre les mains des manufacturiers et des marchands du nord, aura pour résultat une augmentation de la demande pour notre tabac, dans un avenir rapproché.

Les prix actuels favorisent une extension des affaires et, si nos marchands n'élèvent pas leurs prétentions, il y a toute raison pour que la confiance rétablie s'étende avec le temps. Ce serait créer un danger sérieux que de payer, cette année, des prix plus élevés pour la nouvelle récolte, parce que, dans ce cas, l'industrie du tabac ne pourrait pas supporter le fardeau énorme qui a pesé sur elle pendant trois ans et qui, combiné avec les grèves, a presque mis cette industrie à terre. Pour qu'elle soit de nouveau florissante, il faut de bas prix et même, si l'on est disposé à prendre en considération les circonstances actuelles et à

ESSAYEZ LE NOUVEAU CIGARE

FORTIER'S
CLEAR
HAVANA

FAIT DES MEILLEURS TABACS DE LA HAVANE PAR DES CUBAINS.
MANUFACTURE PAR

J. M. FORTIER, Limitée, MONTREAL.

payer des prix en proportion, il est absolument nécessaire de trouver un moyen terme qui donnera satisfaction aux planteurs, aux marchands et aux manufacturiers. S'il n'y a pas d'harmonie entre les trois classes, producteurs, marchands et industriels, une ou deux d'entre elles et, à la fin, toutes les trois en souffriront.

Une partie de la récolte est déjà arrivée sur le marché et on en a vendu des échantillons sur le marché local, ainsi qu'à destination de l'Europe; mais comme les premiers lots sont toujours expédiés à la hâte, il ne serait pas prudent de juger toute la récolte d'après eux.

Les ventes, durant la quinzaine qui vient de s'écouler, ont été les suivantes: 7,800 balles réparties entre Vuelta Abajo, 5,400; Partidos, 350 et Remedios, 2,050. En outre, 3,200 balles étaient destinées aux Etats Unis, 1,200 à l'Europe et 3,440 à la consommation locale.

EXPOSITION DE TABAC A LA HAYE

Une grande Exposition Internationale du tabac et de tous les articles et produits se rapportant à cette importante industrie, aura lieu à La Haye (Hollande), durant les mois de juillet, août, septembre de cette année. Nul doute que cette exposition sera l'une des plus brillantes qui ait eu lieu depuis de longues années dans cette industrie spéciale. La Hollande, en effet, est un pays où le commerce des tabacs est des plus florissants et l'invitation du peuple Hollandais faite à tous les fabricants, négociants et producteurs de tabac du monde entier sera certainement bien accueillie. Pour tous renseignements concernant cette Exposition, on peut s'adresser au Secrétariat, 1-3 Nieuwe Haven à La Haye (Hollande).

EXPORTATIONS DE CIGARES DE LA HAVANE

Les chiffres suivants extraits des rapports officiels des douanes de Cuba, indiquent le nombre de cigares exportés de la Havane dans tous les pays du monde, pendant la première quinzaine de mars:

	Cigares.
Grande-Bretagne	3,194,046
Etats-Unis	886,250
Allemagne	594,083
Australie	491,000
Afrique Anglaise	90,000
République Argentine	59,400
Iles Canaries	52,525
Pérou	49,800
Canada	47,500
Mexique	46,350
Belgique	39,200
Panama	25,400
Chili	23,899
Costa Rica	20,250
Portugal	12,050
Guatemala	11,300
Egypte	11,100
Chine Anglaise	10,000
Gibraltar	7,500

Honduras	5,500
Antilles Anglaises	4,500
Espagne	4,000
E.-U. de Colombie	4,000
Turquie	3,800
France	2,000
Italie	1,500

Total du 1er au 15 mars 1908. 5,696,854
Total du 1er janvier au 29 février 1908 32,843,620

Total du 1er janvier au 15 mars 1908 38,540,474
Total du 1er janvier 1907 au 15 mars 1907 43,160,613

Diminution en 1908 4,620,139

L'IMAGINATION CHEZ L'ETALAGISTE

L'imagination est nécessaire à l'étalagiste pour faire un bon étalage de marchandises. L'homme doué d'imagination peut cultiver ce don et doit le faire s'il veut réussir dans son travail.

L'imitation est aussi avantageuse, car lorsqu'un homme a bien copié ce que d'autres ont fait, et essayé peut-être de faire mieux, il s'aperçoit qu'il peut imaginer un plan qui lui soit propre. Si vous avez de l'imagination et une puissance d'imitation bien développée, vous serez à même de produire toujours quelque chose de nouveau dans vos étalages. Nous connaissons tous l'importance qu'il y a à changer complètement l'étalage en devanture chaque fois qu'on arrange la vitrine et à le faire souvent.

Ce qui aide beaucoup l'étalagiste, c'est une observation constante, car cette habitude comporte un exercice continu de l'esprit.

L'étude des étalages vous aide dans votre travail, elle vous met à même de voir des défauts que vous pouvez corriger et de bonnes dispositions que vous pouvez imiter.

Un carnet de notes ou d'esquisses est toujours très utile. L'étalagiste peut y consigner des notes ou y jeter l'esquisse de dispositifs observés, et y noter la manière dont les marchandises sont exposées. Quand on se fie simplement à sa mémoire, on perd beaucoup de bonnes idées. L'étalagiste peut aussi consigner sur son carnet les idées qui se présentent à son esprit pour les utiliser plus tard.

La maison Jos. Côté, Québec, peut fournir aux commerçants plusieurs marques réputées de cigares, tant à 10 cents qu'à 5 cents. Ce sont des marques estimées des fumeurs et qui rapportent des profits aux marchands de tabac qui les tiennent, car ces cigares donnent entière satisfaction aux consommateurs.

M. Jos. Côté est aussi agent de la maison qui manufacture les cigares renommées "Manille Germinal", une des meilleures marques qui soient sur le marché.

La maison Jos. Côté importe aussi des articles de fumeurs de toute espèce et peut fournir aux marchands de tabac toutes les sortes de tabac qu'ils peuvent désirer.

LES RESULTATS DE LA COMPETITION

Traduit du "Industrial Canada"

M. John J. Robert a discuté dans un numéro de la revue "Success" la signification importante de la compétition dans le monde des affaires. Il fait remarquer que c'est un stimulant qui porte l'homme d'affaires à vaincre tous les obstacles et à arriver au plus grand succès.

De même que le gardien d'un phare doit penser que le monde est une place très humide et très triste, de même, nous sommes tous trop enclins à envisager les choses à un point de vue très étroit. Nous sommes trop enclins à regarder en bas et en arrière, à considérer le chemin que nous avons parcouru péniblement et les résultats que nous avons atteints par un labeur difficile, au lieu de regarder en haut et en avant et de considérer les opportunités dont l'avenir nous engage à profiter.

C'est pourquoi nous frémissons à l'appréhension des moindres rumeurs indiquant une compétition future. C'est pourquoi aussi nous sommes portés à regarder le nouveau venu dans notre champ d'activité comme un monstre hideux qui va nous priver de nos avantages et qui menace de détruire nos espérances et de réduire nos plans à néant.

Détendons-nous pour un moment de notre tâche accablante; détournons nos yeux des efforts monotones et considérons bien en face la compétition, sans idée préconçue, sans crainte. Analysons-la, classifions-la. Ce sera une puissance qui nous aidera à bien faire; apprenons à en profiter. Si elle est une menace, apprenons à y faire face bravement.

Deux classes de compétiteurs

Une fois dans cette disposition d'esprit, nous trouvons qu'il y a deux sortes de compétiteurs: celui qui est déterminé à nous dérober nos plans, notre expérience, notre commerce et celui qui, sans peut-être se rendre compte de notre existence même, est tenté d'entrer dans les rangs de la compétition, par les occasions brillantes de succès qu'il pense voir.

Il est de la première importance que nous plaçons chaque compétiteur dans l'une ou l'autre de ces deux classes. S'il appartient à la première classe, nous pouvons espérer qu'il nous offre ce que, pour plus de simplicité, nous pouvons qualifier de compétition inintelligente.

Un tel compétiteur est plus à plaindre qu'à craindre. Il ne se créera pas de profits; il nous coûtera peu de chose.

Car le plagiaire en affaires ne peut pas espérer réussir. Il peut copier les choses qu'il voit; il peut imiter les méthodes qu'il pense que nous employons; mais il ne peut rien trouver qui remplace la dure expérience, il ne peut contre-

faire le jugement qui ne peut s'acquérir que par une école sévère qui consiste à apprendre à travailler en travaillant.

Le succès en affaires ne réside pas dans des plans, des projets ou un mécanisme de méthodes. Il réside dans l'esprit qui a mis ces plans à point. Le succès réside dans un commerce établi, dans le génie qui construit, qui dirige, qui administre et qui retient la clientèle.

Etudiez les compétiteurs

Mais la compétition intelligente, la compétition d'hommes de bon sens et de bonne réputation, ayant un capital, comment devons-nous nous conduire envers elle?

Accueillez-la bien, surveillez-la, profitez-en, car une compétition intelligente verra les occasions que nous avons manqué de voir; la compétition intelligente placera de l'argent dans des expériences que nous n'avons pas osé essayer; la compétition intelligente ouvrira de nouveaux marchés, agitera de nouveaux intérêts, créera une nouvelle demande. Elle découvrira de nouvelles possibilités à nos yeux étonnés.

Nous profiterons de tout cela.

La compétition doit faire face aux mêmes problèmes que nous avons rencontrés. Si nous annonçons nos produits ou nos marchandises, le concurrent doit

aussi faire de la publicité. Si nous n'annonçons pas, le concurrent peut nous montrer la manière de le faire. Si nous avons des voyageurs en campagne, le concurrent doit aussi avoir ses vendeurs comme nous.

Chaque mouvement que fait un concurrent est digne d'être surveillé.

Mais notre marché, qu'en adviendra-t-il, quand il sera divisé en petits fragments par la concurrence? Voilà où nous craignons la compétition; c'est la crainte que nous avons d'apprendre que le marché ne connaît pas de limites, excepté les limites de la demande humaine, et la demande humaine peut être doublée tous les jours.

Quand nous considérons nos maigres listes de clients et que nous voyons les noms épars réunis dans nos Grands-Livres pendant des années d'efforts, il semble que la compétition doit sûrement être une chose dangereuse. Mais lorsque nous considérons le marché qui est encore à conquérir, les clients qui pourraient et peuvent être les nôtres; quand nous considérons que la compétition intelligente, si elle doit réussir, doit ouvrir de nouveaux marchés, doit trouver de nouveaux débouchés au commerce, dont nous profiterons aussi, alors nous nous apercevons que la compétition élargit notre champ d'activité et augmente nos profits.

La compétition développe l'individualité

Mais la compétition ne fait pas seulement un marché; elle fait aussi les hommes; en tant qu'individus, la compétition nous empêchera de nous endormir et de faire des rêves agréables d'une richesse facile, rêves qui nous empêchent de voir le travail d'aujourd'hui et nous offrent des tableaux trompeurs de succès le lendemain.

La compétition réduira à néant notre sentiment de contentement et mettra de l'action dans nos membres et de la force dans nos bras, ainsi que de la vivacité dans notre esprit. Elle nous fera faire des choses avec un esprit que rien d'autre que la compétition ne pourrait inspirer.

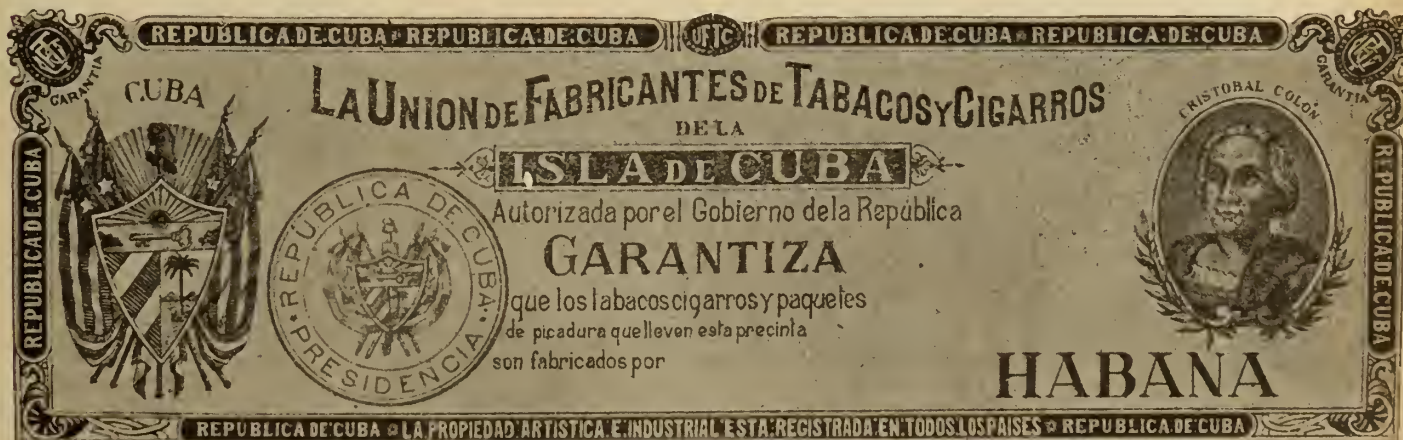
Le but couleur de rose de l'ambition n'est pas un stimulant à moitié aussi efficace que le but rempli d'épines de la compétition.

A quoi pensez-vous qu'un jockey, dans une course de chevaux, songe, quand il se trouve au dernier tournant: croyez-vous qu'il pense que le prix lui appartient s'il gagne ou pensez-vous qu'il songe au fait qu'il y a à ses côtés ou derrière lui un cheval haletant qui menace de lui enlever la gloire de la course? Que croyez-vous que ce marchand entreprenant met dans son travail pour le faire gagner: la pensée abstraite qu'il doit plaire à ses clients ou la connaissance

Etiquette de garantie ou Precinta des Fabricants Independents de Cigares de Cuba

AUTORISEE PAR LE GOUVERNEMENT DE LA REPUBLIQUE DE CUBA

Le nom du Fabricant indépendant ou celui de sa marque sera imprimé sur l'espace en blanc de cette Etiquette, laquelle les fabricants indépendants qui sont membres de l'Union des Fabricants de Cigares et Cigarettes ont seuls le droit d'employer et d'attacher sur toutes les boîtes de leurs produits.



DETAILLANTS ET FUMEURS

Veillez Remarquer que toutes les boîtes de cigares et de cigarettes et tous les paquets de tabac haché portant une copie de l'étiquette de l'Union, portent une **Garantie** que leur contenu est un produit **Pur** de la **Havane, Cuba**, fabriqué individuellement par les fabricants qui font partie de la dite Union. Toutes les boîtes et tous les paquets qui ne portent pas cette étiquette **Peuvent** n'être **Pas** des produits **Veritables** de la **Havane, Cuba**, ni n'être pas fabriqués par les membres de l'Union. Couleurs de l'Etiquette: — Noir sur fond bleu pâle. — Couleur du Sceau de la Présidence de la République: — Bleu foncé.

concrète que son voisin fait tous ses efforts pour le vaincre?

A votre idée, quel est le plus grand stimulant pour l'invention? Le rêve idéaliste de perfectionnements ou le fait brutal qu'il y a une compétition à surmonter? Qu'est-ce qui fait que des hommes mettent toute leur énergie à leur tâche, qu'est-ce qui fait que le temps de travail supplémentaire est un service volontaire—est-ce le repos que l'on trouve dans le commerce ou la morsure du coup de fouet du compétiteur? En vérité, notre concurrent est un meilleur guide et un meilleur conseiller que nos amis. Il voit nos faiblesses, sur lesquelles nos amis ferment les yeux. Il nargue ouvertement nos défauts et nos amis gardent un silence bien intentionné, mais injuste. Même tandis que les louanges superficielles de nos amis remplissent nos oreilles, nous entendons le chœur des concurrents.

Et quand un mouvement menace de nous entraîner dans des embarras, c'est la pensée de la compétition qui nous fait faire attention et qui nous sauve d'actions étourdies.

La vanité personnelle nous porte-t-elle à ériger un établissement extravagant et inutile? La compétition nous conseille d'aller lentement; nous pouvons avoir besoin de notre capital de réserve pour faire face à toutes les éventualités.

Nous laissons-nous endormir dans nos occupations? La compétition nous réveillera et nous permettra de secouer le sommeil qui implique la mort des affaires.

LES ALLUMETTES ET LE TABAC EN FRANCE

On a constaté en France, en 1907, une augmentation de deux milliards d'allumettes consommées, par comparaison avec 1906. D'après les statistiques officielles, les recettes de la Régie se sont, du coup, augmentées de \$344,800, soit environ cinq pour cent.

Quelques-uns des chiffres alignés par ces statistiques sont effrayants:

Il a été vendu 24 milliards d'allumettes en bois n'exigeant pas de frottoir spécial. 13 milliards d'allumettes souffrées exigeant un frottoir, 2 milliards de suédoises, 869 millions de tisons, 1 milliard et demi d'allumettes en cire, 3 milliards d'amorces chimiques. Au total, un peu plus de 41 milliards et demi. D'où il résulte que, l'an dernier, chaque Français ou Française a usé, en moyenne, 1,658 allumettes.

Pour confectionner les 41 milliards et demi d'allumettes qu'on a consommées en France l'an dernier, il a fallu 4,343 mètres cubes de bois, 844,871 kilos de soufre, 31,427 kilos de sesquisulfure de phosphore, 12,412 kilos de phosphore amorphé, 224,127 kilos de chlorate de potasse, 70,257 kilos de colle forte, 30,469 kilos de

gomme du Sénégal, 51,057 kilos de bougie filée.

Le bénéfice donné par le monopole des allumettes s'est élevé à \$5,539,500.

Quant au bénéfice du monopole des tabacs, il a dépassé de \$1,200,000 le chiffre de 1906 et s'est élevé, en 1907, à \$75,400,000:

Il a été vendu 2 millions et demi de kilos de cigares, à peu près autant de cigarettes, 28 millions et demi de scaferlati—soit 33 millions et demi de kilos de tabac à fumer; près de 5 millions de kilos de tabac en poudre; enfin, un peu plus d'un million de kilos de tabac en carotte.

La vente des cigarettes, qui donnait à peine \$200,000 en 1872, atteignit \$3,400,000 en 1882 et demeura stationnaire quelques années; l'an dernier, elle a produit \$14,400,000. De même, on a constaté depuis trois ans une progression sensible dans la vente du tabac à priser. Par contre, il y a légère diminution dans la vente des cigares (surtout de ceux à un sou et un sou et demi), scaferlati et carottes.

Le taux moyen de la consommation individuelle de tabac en France a été, l'an dernier, d'exactement un kilogramme (2.2 lbs.), dont 122 grammes pour le tabac en poudre et 878 pour le tabac à fumer et à mâcher.

La somme totale consacrée en France à la consommation du tabac atteint près de \$100,000,000—exactement \$98,691,419, soit \$2.53 par individu; sur cette somme, le Trésor bénéficie de \$2.33, soit de 92 pour cent.

Et dire qu'on exprime la pensée qu'une chose est sans valeur en disant que "ce n'est que fumée". Voilà une fumée qui représente tout de même un chiffre respectable, au moins par ses dimensions.—(Réforme Economique).

NE RESTEZ PAS INOCCUPE

On devrait enseigner au commis dans un magasin de cigares, l'importance pour lui de se tenir occupé quand il est de service. Les apparences comptent pour beaucoup, et un magasin où les commis sont toujours occupés offre un contraste des plus favorables avec le magasin où un client doit attendre qu'un commis ait fini sa conversation avec un autre, ou bien avec le magasin où on voit le commis ou le patron inoccupés.

Il y a toujours beaucoup de travail à faire dans un magasin de cigares. Il y a du stock à réarranger, des casiers à nettoyer, des étalages à disposer en vitrine, des cartes de prix à écrire, des appareils pour maintenir l'humidité à régler, un stock de pipes à polir, des circulaires à envoyer et autres petits ouvrages pour occuper les moments perdus; une fois l'habitude prise de se tenir occupé, elle devient une sorte de seconde nature.

LES CIGARETTES EN GRANDE-BRETAGNE

Le tabac est plus populaire qu'il ne l'a jamais été dans le Royaume-Uni, dit le "Daily Mail", de Londres, mais il l'est sous une forme inconnue des anciens fumeurs. Chaque année la population de ce pays dépense vingt-cinq millions de livres sterling en tabac. Voici comment cette dépense se répartit:

Cigarettes	£15,000,000
Tabac pour la pipe.	9,000,000
Cigares.	1,000,000
Total.	£25,000,000

"La cigarette s'est implantée chez nous, comme elle s'est implantée dans le reste de l'univers," disait un des marchands de tabac de Londres les plus en vue. La pipe en terre a fait son temps; les pipes d'autres sortes sont abandonnées pour la cigarette. Les fumeurs de pipe endurcis commencent à fumer la cigarette. Les fumeurs de cigares suivent aussi le mouvement. L'époque d'activité fiévreuse que nous traversons ne donne pas le loisir de fumer la pipe pendant les heures d'affaires. En allant d'un bureau à un autre, ou en revenant de son lunch, l'homme d'affaires a juste le temps de fumer une cigarette. Aussi la pipe est-elle réservée pour le soir.

"Le soir, la cigarette triomphe souvent de la pipe. La cigarette est fumée dans toutes les classes de la société. Les connaisseurs la fument, le maçon la fume de préférence à sa pipe en terre. L'usage des cigares diminue; cela n'est pas seulement dû au pouvoir fascinant de la cigarette, cela est dû aussi au prix plus élevé des cigares."

AU SUJET DU TABAC

Voici quelques renseignements publiés par le Board of Trade Journal, de Londres, Angleterre, concernant les récoltes de tabac en Turquie pendant les années 1906 et 1907. La récolte de 1906 a été quelque peu au-dessous de la moyenne; elle s'est élevée à environ 3,300,000 livres. La qualité était bonne et le prix moyen était de 14 1-2 piastres turques (119 piastres turques font environ \$5). La récolte de 1907 est estimée à 4,400,000 livres; c'est une bonne moyenne. A cause des fortes pluies qui ont eu lieu dans la dernière partie de l'été, la qualité du tabac est quelque peu inférieure. Le prix ne peut pas être indiqué, car la récolte ne sera pas mise sur le marché avant un autre mois ou six semaines. Le stock en mains est d'environ 1,320,000 livres, ce qui, dit-on, est au-dessous de la moyenne. La moitié de cette quantité sera probablement expédiée quand la nouvelle récolte paraîtra.

PETITES NOTES

Dans un des principaux clubs de New-York, quelques célibataires parlaient de la consommation des allumettes et se demandaient qui les fournissaient. Tous expliquèrent que, depuis des années, ils n'avaient pas acheté une seule boîte d'allumettes; cependant ils avaient toujours des allumettes dans leurs poches. La discussion conduisit à une enquête à ce sujet, et on découvrit que, dans la ville de New-York seule, on brûlait, chaque jour, 26 millions d'allumettes; sur ce nombre, 11 millions d'allumettes environ étaient donnés à leurs clients par les marchands de tabac.

* * *

On a dit, avec raison, que plus une pipe est simple, plus elle est douce à fumer: aussi les pipes en bois qui sont maintenant sur le marché, tout en étant simples et douces à fumer, représentent-elles un travail de haute qualité.

Le fumeur doué d'un goût artistique observera la symétrie du modèle, le bon tirage et le grain fin du bois, et il pourra observer le riche poli pris par le bois, à mesure que sa pipe vieillit, avec autant d'orgueil que nos ancêtres en manifestaient pour la coloration de leurs pipes en écume de mer.

* * *

Une maison de Sydney, Australie, fabrique des pipes avec des gourdes de

calebasse, et les cultivateurs de Queensland, dont le climat convient au développement de cette plante, se mettent à cultiver la calebasse, dont les petites gourdes, si elles ont la teinte jaune requise, valent environ £12 le mille, f.o.b., Brisbane. Les plateaux du Queensland sont considérés comme convenant très bien à la culture de ces gourdes, dont la production à présent est surtout limitée au sud de l'Afrique. Des pipes faites de la capsule à graines d'un arbre poussant dans le Queensland (*Eucalyptus mineata*) sont aussi employées en Australie et sont aimées des fumeurs.

LE TABAC EN GRANDE-BRETAGNE

Le Bureau des Manufacturiers du Département du Commerce et du Travail, a reçu du service consulaire américain, un certain nombre de bulletins intéressants provenant de diverses parties du monde, au sujet des conditions des marchés du tabac et de faits intéressants pour le commerce du tabac.

Dans une revue statistique détaillée du commerce extérieur de la Grande-Bretagne, le consul général Gwynne, de Londres, cite des choses intéressantes sur le développement de l'industrie. Une comparaison entre les années 1907 et 1906 montre que les importations de produits alimentaires, de boissons et de tabac ont augmenté de \$44,909,000; les importa-

tions de toutes les autres catégories ont aussi augmenté, le total offrant pour 1907 un gain de \$185,003,000.

Les importations de tabac, pendant les années 1907 et 1906, ont été les suivantes:

	1907	1906
Tabac non manufacturé	\$15,011,980	\$15,040,529
Tabac manufacturé	55,63,519	7,923,542
Totaux	\$20,575,499	\$22,964,171

La plus grande partie de ce tabac, manufacturé et non manufacturé, a été importée des Etats-Unis, les chiffres pour les deux années en question étant, les suivantes:

	1907	1906
Tabac non manufacturé	\$12,204,719	\$12,397,331
Tabac manufacturé	4,008,887	6,250,007
Totaux	\$16,213,606	\$18,647,448

On remarquera que la diminution des importations en 1907 relativement à 1906 est due presque entièrement à la diminution des achats de marchandises manufacturées. Cette forte décroissance, s'élevant à 35 pour cent environ, est attribuée en partie aux conditions commerciales, et en partie au fait que les manufacturiers anglais ont été stimulés par l'aide du gouvernement à augmenter leur production.



AMATEURS:

Lorsque des amis vous diront de fumer

Le Cigare Sir Wilfrid,

n'hésitez pas. Vous serez enchantés de son goût et de son arôme délicieux

The Eastern Cigar Co., Ltd., === Maricville, Que.

J. O. LAPORTE, Représentant. --- --- ST JEAN, QUE.

ESSAYEZ SEULEMENT

LE CIGARE

PAPA

A 10 Cents

LE CIGARE DE QUALITÉ, FABRIQUÉ PAR

L. N. HADD,

115 rue St-François-Xavier, MONTREAL

Téléphone Bell: Main 4581

NOS PRIX COURANTS

Marques spéciales de marchandises dont les maisons, indiquées en caractères noirs, ont l'agence ou la représentation directe au Canada, ou que ces maisons manufacturent elles-mêmes. — Les prix indiqués le sont d'après les derniers renseignements fournis par les agents ou les manufacturiers.

THE AMERICAN TOBACCO CO. OF CANADA				
Cigarettes.	Par mille			
Richmond Straight Cut No 1, 10s.	12.00		En tins, 1 lb.	.83
Pet, 1/10.	12.00		Full Dress —	
Sweet Caporal, en boîtes de 10.	8.50		En tins, 1/5 et 1/2 lbs.	.95
Athlete, boîtes de 10 ou ppts 10s	8.50		Meerschaum —	
Old Judge, en boîtes de 10s.	8.50		Ppts, 1/10s, btes 5 lbs.	.82
New Light, [tout tabac] 10s.	8.50		En tins, 1/2 lb.	.84
Sub Rosa [tout tabac]	8.50		En sacs 1/5 btes 5 lbs.	.92
Derby en ppts de 6 [600] 3.93; 10s	6.55		Ritchie's Smoking Mixture.	
Old Gold, 6 ^d (600) 3.78; 1/10s.	6.30		Ppts, 1/10s, boîtes 5 lbs.	.80
Prince, 7, [700] 4.02; 10s.	6.75		En tins, 1/4 lb.	.95
Sweet Sixteen, ppts, 7s, 4.02; 10s.	5.75		Ritchie's Cut Plug —	
Murad, Turques, bouts en papier	12.00		Ppts, 1/16s et 1/9s, btes 5 lbs.	.71
Mogul, Turques, bouts en papier	12.00		Cut Cavendish —	
Mogul Magnums, bouts en papier.	16.00		Ppts, 1/10s, boîtes 5 lbs.	.80
Dardanelles [Turques] bouts en papier 12.25, en liège ou argent.	12.50		Durham —	
Yildiz [Turques] Bouts en or, 10s.	15.00		En sacs, 1/12s, btes 5 lbs.	1.00
Yildiz Magnums, Bouts en papier, en liège ou en or, 10s. et 100s.	20.00		En sacs, 1/6s, btes 5 lbs.	1.00
Virginia Brights, bte de 600, 3.50	5.83		En drums, 1 lb.	1.00
High Admiral, 10s.	7.00		Virginity — drums, 1 lb.	1.25
Gloria, 7s [700] 4.02; 10s.	5.75		Unique —	
Guinea Gold.	12.00		Ppts, 1/15s, boîtes 5 lbs.	.65
Otto de Rose, 10s.	12.50		Ppts, 1 lb, boîtes 5 lbs.	.61
Bouquet, Slide boxes, 7s. 350; 2.01	5.75		Ppts, 1/2 lb, boîtes 5 lbs.	.60
Pin Head, Slide boxes, 7s. 700; 3.85	5.50		Lord Stanley — tins, 1/2 lb.	1.05
Pall Mall (Egyptian) —			Hand Cut Virginia — tins, 1/4 lb.	1.00
Cork tips only.			Duke's Mixture, Cut Plug —	
In boxes of ten	18.50		Ppts, 1/10 lb, cartoons 2 lb.	.82
Pall Mall (King Size) —			Perique Mixture —	
In boxes of ten	25.00		En tins, 1 lb., 1-2 lb. et 1-4 lb.	1.15
Pasha No 3 (Egyptian) —			Athlete Smoking Mixture —	
Plain tips only.			1/2 and 1/4 lb. tins.	1.35
In boxes of ten	20.00		Pure Perique —	
Bizak (Egyptian) —			1/4 & 1/2 lb. tins & 1 lb. pcks.	1.75
In Slide boxes of ten	11.00		St. Leger — 1/2 & 1/4 lb. tins &	
Duke of Durham —			1/10 sacs.	1.20
In Slide boxes of ten	7.00		P. X X X —	
Tabacs à cigarettes.	La lb.		1 lb. tins.	.95
B. C. No 1, ppts, 1/12, btes 5 lbs.	1.00		1/2 lb. tins.	1.00
Puritan, ppts, 1/12s, btes 5 lbs.	1.00		1/5 tins.	1.00
Athlete, paquets ou boîtes, 1-12, boîtes 5 lbs.	1.05		Handy Cut Plug —	
Derby, en tins, 1/4s.	.95		1/5 pouches, 5 lbs boxes.	.90
Vanity Fair, ppts, 1/8s, btes 5 lbs.	1.20		1/2 lb. jars.	.90
Sultana, ppts, 1/12s, btes 5 lbs.	1.00		Old Virginia —	
" 1/2 & 1 lb, ppts, btes 5 lbs.	.96		1 lb. tins.	.78
Gloria, ppts, 1/12s, btes 5 lbs.	1.00		1/2 lb. tins.	.80
Southern Straight Cut, paquets, 1/12s, btes 5 lbs.	.85		1-16 & 1-9 pcks, 5 lb. boxes.	.72
Old Judge, ppts, 1/9s, btes 5 lbs.	1.45		1 lb. & 1/2 lb. pcks, 5 lb. boxes.	.72
Sweet Caporal, ppts 1/13s, btes 2 lbs.	1.15		Morning Dew Flake Cut —	
Houde's Straight Cut No 1, ppts, 1/12s, boîtes 5 lbs.	1.00		1-10 pcks, 5 lb. boxes.	.82
Dufferin, ppts, 1/12s, btes 5 lbs.	1.00		1-6 tins.	1.00
Le Caporal, ppts, 1/12s, btes 5 lbs	1.00		1/2 lb. tins.	.94
Harem (Turque), ppts, 1-16s, btes 5 lbs.	1.35		1-5 bags.	.88
1-4 lb. tins	1.40		Blue Star —	
Houde's Turkish —			1-12 pcks, 5 lb. boxes.	.83
1-20 pcks. 5 lb. boxes	1.70		Favorite — 1/2 lb. tins.	.69
Kiosk [Turque], paquets, 1/16.	1.92		Champaign Cut Plug —	
Tabacs coupés à fumer.			1-10 pcks, 5 lb. boxes.	.80
Old Chum —	La lb.		1-5 tins.	1.00
En tins, 1/6s.	1.00		1/2 lb. tins.	.96
En tins, 1/2 lb.	.85		Khaki —	
En tins, 1 lb.	.85		1-5 tins.	1.00
Ppts, 1/10s, btes 5 lbs.	.85		1/2 lb. tins.	.96
En sacs, 1/5s, btes 5 lbs.	.88		1-10 pcks, 5 lb. boxes.	.80
Puritan Cut Plug —			Red Star —	
Ppts, 1/11s, boîtes 5 lbs.	.85		1-12 pcks, 5 lb. boxes.	.83
En tins, 1/2 et 1/4 lbs.	.85		Sweet Bouquet —	
En tins, 1/5s.	.93		1/2 lb. tins.	1.25
			Maryland —	
			1-12 pcks, 5 lb. boxes.	.78
			1/4 lb. tins.	.78
			Gold Star —	
			1-10 pcks, 5 lb. boxes.	.80
			M. P. [Perique Mixture].	
			1-11 & 1-5 pcks, 5 lb. boxes.	.88
			Houde's Celebrated Mixture —	
			1-8 tins.	1.35
			Gold Crest Mixture —	
			1/4 & 1/2 lb. tins.	1.35
			Gold Dust —	
			1-10 bags, 5 lb. boxes.	.88
			1-12 bags, 5 lb. boxes.	.90
			A. T. C. Mixture à fumer —	
			En tins, 1/4 lb.	1.40
			En tins, 1-8 lb.	1.45
			Social Mixture	
			Ppts 1-10 btes 5 lbs.	.75
			En tins, 1-2 lb.	.75
			Seal of North Carolina —	
			En tins de 1/2 et 1/4 lbs.	1.05
			En sacs, 1-6 s, btes 5 lbs.	1.05
			1/12, 1/8 & 1/4s, ppts, btes 5 lbs	.95
			Old Gold —	
			1/12s et 1/8s, ppts, btes 5 lbs.	.95
			1-6 tins	1.05
			1-4 pcks, 6 lbs. boxes	.95
			1-2 lb. glass jars	1.05
			Bull Durham —	
			1-10 bags. 5 lb. cartons	1.25
			1-16 bags. 5 lb. cartons	1.25
			Duke's Mixture (Granulated) —	
			1-10 bags. 5 lb. cartons	.85
			Tabacs Ogden	La lb.
			Beeswing —	
			Tins décorées, 1s	1.10
			1/2 lb. tins, 4 lb. cartoons.	1.15
			1/4 lb. tins, 4 lb. cartoons	1.18
			1-8 pcks. 1 lb. cartoons	1.18
			1-16 pcks. 1 lb. cartoons.	1.25
			Ogden's Navy Mixture —	
			1-8 et 1-4 lb. tins, 2 lb. cartoons	1.26
			Turret Navy Cut —	
			1-4 lb. tins, 2 lb. cartoons.	
			Mild	1.36
			Medium	1.22
			Full	1.22
			1-8 lb. tins, 2 lb. cartoons.	
			Mild	1.40
			Medium	1.26
			Full	1.26
			1-16 lb. tins, 2 lb. cartoons.	
			Mild	1.50
			Medium	1.32
			Full	1.32
			Tabacs américains à fumer	La lb.
			Pride of Virginia —	
			1-10 lb. tins, 2 1-2 lb. cartoons	1.36
			Old English Curve Cut —	
			1-10 lb. tons, 2 1-2 lb. cartoons	1.39
			1-4 lb. tins (air tight)	1.40
			Richmond Gem Curly Cut —	
			1-8 pcks., 5 lbs. cartoons	1.43
			1-4 pcks., 5 lbs. cartoons	1.60
			Rose Leaf [Fine Cut Chewing] —	
			1 lb. pcks., 5 lb. drums	1.22
			Tabacs américains à chiquer plugs	
			Battle Ax — 12 lbs caddies	.86
			Piper Heidsieck—10 lbs caddies	1.20
			Piper Heidsieck—7 lbs. caddies.	1.15
			Horseshoe — 12 lbs. caddies	0.99
			Star, 12 lbs. Cads.	1.00
			Climax. 12 lbs. Cads	0.99
			Spear Head, 18 lbs. Cads.	0.99
			THE EMPIRE TOBACCO COMPANY	
			Tabacs à chiquer.	
			Bobs, 5s., Cads 21 lbs., 1-2 Cads,	
			12 lbs.	38
			Bobs, 10s., Butts, 24 lbs, 1-2 Butts,	
			12 lbs.	38
			Bobs Bars, 5 3-5 cuts to the lb.,	
			1-2 Butts, 10 lbs.	38
			Currency Bars, 9s., 10 cuts to the	
			lb., Butts, 25 lbs., 1-2 Butts,	
			12 1-2 lbs.	38
			Currency Navy, 2 x 4, 5 1-2s. to lb.,	
			1-2 Butts, 11 1-2 lbs.	38
			Currency Navy, 10s., 1-2 Cads, 12	
			lbs.	38

Stag Bars, 5s., Butts, 16 lbs. . . .	38
Old Fox, 12s, butts 24 lbs. $\frac{1}{2}$ butts 12 lbs.	48
Pay Roll, 10 $\frac{3}{4}$ oz. bars, 5 cuts to the bar, 7 $\frac{1}{2}$ cuts to 1b, butts 20 lbs.	56
Pay Roll, 2x3, 7 to 1b, 22 lbs. cads & 12 lbs $\frac{1}{2}$ cads.	56
Pay Roll, 6 $\frac{3}{4}$ oz. bars, [thin]. 7 $\frac{1}{2}$ spaces to the lb. boxes, 5 lbs..	56
Moose, 14 $\frac{1}{2}$ oz. Bars, 5 cuts to bar, 5 $\frac{1}{2}$ cuts to lb., $\frac{1}{2}$ butts, 8 lbs.	40
Black Watch 5s., 1-2 Butts 9 lbs. each	36
Tabacs à fumer.	
Empire, 5s., 10s.	36
Rosebud Bars, 6s., Butts, 20 lbs., Boxes, 5 lbs.	45
Amber, 8s, and 3s.	60
Ivy, 11-2 x 4, 7s, 17 lbs, butts. . .	50
Ivy, 11-2 x 4, 7s, 8 1-2 lbs. 1-2 Butts	50
Hudson, 8s cads, 20 lbs.	53
Pacific, 8s cads, 20 lbs.	53
Starlight, 1 $\frac{1}{2}$ x 4, 7s, 8 $\frac{1}{2}$ lbs., $\frac{1}{2}$ butts	50

THE B. HOUDE CO., LTD., QUEBEC

Cut Smoking Tobaccos

Trappeur—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes	\$.32
1-12 bags, 5 lbs. boxes48
1-2 and 1 lb. pcks.30
Comfort—	
1-8 bags, 5 lbs. boxes52
1-10 bags, 5 lbs. boxes40
1-12 bags 5 lbs boxes48
Casino—	
1-6 pcks. 5 lbs. boxes24
1-2 and 1 lb. pcks.20
O. K. No. 1.—	
1-7 tins, 10 lbs. wooden boxes . .	.56
1-6 pcks. 5 lbs. boxes50
O. K. Mixture—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes32
Herse Shoe Solace—	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes43
1-2 and 1 lb. pcks.41
1 lb. pck. with pipe inside pcks. .	.18
1-2 lb. tins43
Gold Block—	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes50
1-12 and 1-6 bags, 5 lbs. boxes .	.50
Brown Shag—	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 and 1 lb. pcks.38
Signum Cut Plug—	
1-12 bags, 5 lbs. boxes43
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 lbs. pcks.33
1-7 tins 10 lbs. wooden boxes . .	.56
1-2 tins48
Carillon (for Smoking and Chewing).	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
Como—	
1 lb. pck. with pipe inside pcks. .	.33
1-9 pcks. 5 lbs. boxes36
Lion Brand—	
1-12 (paper bags), 5 lbs. boxes .	.45
Calabresse—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes32
Houde's No. 1—	
1 lb. pck. with pipe inside pcks. .	.44
1-6 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 and 1 lb. pcks.39
Micmac—	
1-10 (paper bags), 5 lbs. boxes .	.30
Houde's Fine Cut—	
1-12 and 1-6 pcks. 5 lbs. boxes .	.52
Hudson—	
1-12 pcks. 3 lbs. boxes52
1-6 pcks. 5 lbs. boxes52
Golden Leaf—	
1-12 and 1-6 pcks. 5 lbs. boxes .	.48
1 lb. tins54
1-2 lb. tins58
1-4 lb. tins65

Rainbow—	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes70
1-2 lb. tins73
1-4 lb. tins78
1-5 lb. bags, 5 lbs. boxes78
Cremo—	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes52
Natural Cut Smoking Tobaccos	
Parfum d'Italie—	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes43
Mon Ami (Pure Quesnel)—	
1-8 pcks. 3 lbs. boxes60
1-2 and 1 lb. pcks.50
Red Cross—	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 pcks.40
1-7 bags, 5 lbs. boxes55
Tiger—	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes52
Montcalm—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes30
1-4, 1-2 and 1 lb. pcks.30
Zcuave—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes31
1-2 and 1 lb. pcks.30
Encore—	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 and 1 lb. pcks.38
1-6 bags43
Rouge & Quesnel—	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes38
1-5-1-2 and 1 lb. pcks.35
Mon Plaisir—	
1-9 pcks. 2 and 5 lbs. boxes . .	.70
Quesnel—	
1-4-1-2 and 1 lb. pcks.40
Houde's Best one Dollar Mixture—	
1-4-1-2 and 1 lb. pcks.80
Gold Cross—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes50
1-2 and 1 lb. pck.50
Napoleon—	
1-10 pcks. 4 lbs. boxes40
1-2 and 1 lb. pcks.35
Blue Cross—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes32
1-2 and 1 lb. pcks.30
Golden Broom—	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes36
1-2 lb. pcks.31
Houde's Sixty cents.—	
1-6 pcks. 5 lbs. boxes50
Cigarette Tobaccos	
Rugby—	
1-8 (slide-boxes), 5 lbs. boxes .	.62
1-14 pcks. 5 lbs. boxes60
1-2 and 1 lb. pcks.60
Petit Bleu—	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes50
1-2 and 1 lb. foil pcks.40
L. L. V.—	
1-2 lb. foil pcks.36
1-12 pcks. 5 lbs. boxes46
Petit Poucet—	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes48
Le Petit Jaune—	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes46
Tri Color—	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes55
Swoboda—	
1-9 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes .	.64
Carlo—	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes55
Fine Cut Chewing	
Chocolate Fine Cut—	
1 lb. tins60
Plug Chewing	
Spun Roll—	
1-16 1 lb. boxes60
Natural Pressed Cut	
Original—	
1-4 lb. pcks. 5 lbs. boxes60
Sliced Plug Cut	
Transfer—	
1-7 (slide boxes), 5 lbs. boxes .	.50

Atlas—	
1-6 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes. .	.44
Alice—	
1-7 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes .	.52
Bamboo (Curved Cut.)—	
1-10 tins, 3 lbs. boxes78

CIGARETTES

Pearls—	par 1000
10s with mouth pieces 500 par bte	4.00
Dufferin—	
10s 500 par boîte	4.50
Cadet—	
10s 500 par boîte	4.00

SNUFF

Landry's Light Snuff—	Kegs ou Jars
Rose No. 128
Merise28
Rose extra32
Macaba34
Scotch, (1 lb. pcks. and 5 lbs. boxes)46
Scotch (in 5 lbs. Jars)48
Grand'Mère 1-16 boxes55
Houde's Dark Snuff—	
Natural29
Rose No. 130
Rose & Bean30
Rose Extra32
Merise30
Macaba37
Scotch (in 1 lb. pcks. and 5 lbs. boxes)46
Scotch (in 5 lbs. Jars)48

JOSEPH COTE, QUEBEC.

Cigares	Le mille
Three Little Champions for 5c.	12.50
Côte's Fine Cheroots. . . 1/10....	15.00
Quebec Queen. 1/20....	15.00
V. H. C. 1/20....	25.00
My Best. 1/20....	25.00
Doctor Faust. 1/20....	28.00
Doctor Faust 1/40....	30.00
St-Louis [union].. . . 1/20....	33.00
Martin [union].. . . 1/20....	35.00
Havana Seconds 1/20....	35.00
Champlain 1/20....	35.00
V. C. [Union].. . . . 1/20....	36.00
Martha [union].. . . . 1/20....	55.00
El Sergeant Premium . . 1/40....	55.00
J.C. Cl. Havane, Puritanos 1/20....	75.00

Tabacs Canadiens en feuilles

Balles de 25 et 50 lbs.

Connecticut B. 25 et 50	1905	0.00	0.12
Grand Havane B. 25 et 50	1905	0.00	0.12
Parfum d'Italie A.	1905	0.00	0.30
Belgique 25s.	1905	0.00	0.25
Petit Canadien	1904	0.00	0.25
Petite Plug 1-16	1905	0.00	0.12
Quesnel A. M.	1905	0.00	0.35
Rôle J. C., No 40, $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$, 1	1905	0.00	0.32
Rouge A.	1905	0.16	0.18
Rouge G.	1900	0.16	0.18
Rouge Quesnel A.	1904	0.00	0.25
Spread Leaf, Rouge . .	1905	0.00	0.15
S. Nouveau	1905	0.00	0.14
Petit Havane	1905	0.18	0.20
S. Vieux 1904-1905		0.15	0.16

Tabac coupé canadien.

Petit Havane, 1/3 boîtes 10 lbs. . .	.48
Petit Havane, 1-12, 1-6 boîtes 10 lbs.	.48
Quesnel, 1/9, boîtes 5 lbs.65
Quesnel, 1/4, boîtes 10 lbs.60
Quesnel, 1/2, quantité à volonté. .	.60
Côte's choice mixture, 1/4 tin. . .	.75
Côte's choice mixture, 1/2 tin. . .	.70
Côte's choice mixture, 1 lb.65
Tabac en poudre: Rose, 32 cts.;	
Rose et Fève, 32 cts; Fève, 32 cts;	
Rose Extra, 34 cts; Râpé, \$1.25; Macca-	
ba, 47 cts.; Scotch, 47 cts.; Merise, 32 c.	

IMPORTED TOBACCOS

WILLS'S SMOKING TOBACCO

Capstan Navy Cut.

Air tight tins.

Mild	1-2	1.33
"	1-4	1.35
"	1-8	1.42
"	1-16	1.59
Medium	1-2	1.20
"	1-4	1.22
"	1-8	1.30
"	1-16	1.40
Full	1-2	1.20
"	1-4	1.22
"	1-8	1.30
"	1-16	1.39

Decorated tins.—

Mild	1-16	1.48
Medium	1-16	1.36
"	1-8	1.30

Traveller.

Decorated hinged tins	1s.	1.12
Decorated hinged tins	1-2	1.16
Decorated hinged tins	1-4	1.18
Air tight tins	1-4	1.18
Flat foil pkts.	1-8	1.17
Flat foil pkts.	1-16	1.17

Westward Ho Mixture.

Air tight tins	1-4	1.18
Air tight tins	1-8	1.26
Paper pkts., foil	1-8	1.12

Ocean Mixture.

Round tins	1s.	1.00
Air tight tins	1s.	1.05
Air tight tins	1-4	1.10
Air tight tins	1-2	1.04

Latakia.

Air tight tins	1-2	1.59
Air tight tins	1-4	1.59

Black Cut Cavendish.

Air tight tins	1-4	1.25
Air tight tins	1-8	1.25

Gold Flake.

Air tight tins	1-4	1.35
Paper pkts., foil	1-8	1.35

Liverpool Irish Twist.

Air tight tins	3 lbs.	0.98
Tagger tins (2 lbs. coils)	10 lbs.	0.98
Air tight tins (2½ lbs. coils)	5 lbs.	0.98

Superfine Shag.

Air tight tins	1-4	1.30
Air tight tins	1-8	1.35

Old Friend Shag.

Air tight tins	1-4	1.00
----------------	-----	------

WILLS'S CIGARETTE TOBACCOS.

Three Castles.

Air tight tins,		
Mild	1-2	1.55
"	1-4	1.60
"	1-8	1.65
Medium	1-4	1.50
"	1-8	1.55
Paper Pkts., foil		
Medium	1-8	1.50
"	1-16	1.40
Mild	1-16	1.60

Best Bird's Eye.

Air tight tins	1-4	1.30
Air tight tins	1-8	1.37
Paper pkts., foil	1-8	1.25

Bright Bird's Eye.

Air tight tins	1-4	1.10
----------------	-----	------

Bristol Bird's Eye.

Air tight tins	1-4	1.20
----------------	-----	------

PLAYER'S SMOKING TOBACCOS

Navy Cut.

Air tight tins.—

Mild	1-2	1.35
"	1-4	1.36
"	1-8	1.46
"	1-16	1.54
Medium	1-2	1.16
"	1-4	1.18
"	1-8	1.27
"	1-16	1.36
Full	1-2	1.16
"	1-4	1.18
"	1-8	1.27

Navy Mixture.

Air tight tins	1-4	1.36
Paper pkts., foil	1-8	1.36
Paper pkts., foil	1-16	1.36

PLAYER'S CIGARETTE TOBACCOS

Navy Cut.

Flat tins	1-8	1.50
Air Tight Tins	1-4	1.50

RICHMOND CAVENDISH CO'S SMOKING TOBACCOS

Pioneer.

Flat tins	1-2	1.16
Flat tins	1-4	1.20
Air tight tins	1-4	1.18
Paper pkts., foil	1-8	1.20
Paper pkts., foil	1-16	1.24

Richmond Smoking Mixture.

Round tins	1-4	1.10
------------	-----	------

Gem of the Ocean Shag.

Air tight tins	1-4	1.06
----------------	-----	------

Superfine Shag.

Air tight tins	1-4	1.13
----------------	-----	------

LAMBERT & BUTLER'S SMOKING TOBACCOS.

Log Cabin.

Air tight tins	1-4	1.18
Air tight tins	1-8	1.27
Paper pkts., foil	1-8	1.15

Sundried Honeydew.

Air tight tins	1-4	1.40
----------------	-----	------

Viking.

Air tight tins		
----------------	--	--

Medium	1-4	1.20
--------	-----	------

"	1-8	1.25
---	-----	------

Varsity Mixture.

Decorated hinged tins	1-4	1.85
-----------------------	-----	------

Frontier Mixture.

Air tight round tins	1-4	1.60
----------------------	-----	------

Prince of Wales Mixture.

Air tight round tins	1-4	1.50
----------------------	-----	------

Garrick Mixture.

Air tight tins	1-2	2.25
Air tight tins	1-4	2.25
Air tight tins	1-8	2.25

LAMBERT & BUTLER'S CIGARETTE TOBACCOS.

May Blossom.

Air tight tins	1-4	1.50
Air tight tins	1-8	1.60

McDONALD'S TOBACCOS

Cut Golden Bar.

Air tight tins.—

Mild	1-4	1.45
"	1-8	1.50
Medium	1-4	1.45
"	1-8	1.50
Full	1-8	1.50

F. & J. SMITH'S SMOKING TOBACCOS.

Glasgow Mixture.

Air tight round tins	1s.	1.28
Air tight round tins	1-2	1.31
Air tight round tins	1-4	1.31
Air tight round tins	1-8	1.36

Sun Cured Mixture.

Air tight round tins	1s.	1.35
Air tight round tins	1-2	1.36

Air tight round tins	1-4	1.36
Air tight round tins	1-8	1.42

AMERICAN SMOKING TOBACCOS.

Van Bibber Cut Plug.

1-10 lb. tins, 2 1-2 lb. cartons	1.25
----------------------------------	------

Just Suits Cut Plug.

1-10 pkts. 5 lbs. cartons	1.10
---------------------------	------

Sensation Cut Plug.

1-10 pkts. 5 lbs. cartons	1.10
---------------------------	------

Havelock (Australasian) Cut Plug.

(Dark or Aromatic).

1-10 pkts. 5 lbs. cartons	1.25
---------------------------	------

CIGARETTES

Social.	Per box of	Per M.
In slide boxes of twenty	500	3.33 6.65

Gold Crest.

In slide boxes of twenty	500	3.33 6.65
--------------------------	-----	-----------

Vanity Fair.

In slide boxes of ten	500	3.65 7.30
-----------------------	-----	-----------

Vice Roy (Little Cigars).

In slide boxes of ten	500	4.25 8.50
-----------------------	-----	-----------

Egyptian Deities No. 1.

In slide boxes of ten	500	13.50 27.00
-----------------------	-----	-------------

Egyptian Deities No. 3.

In slide boxes of ten	5.00	10.00 20.00
-----------------------	------	-------------

WILLS'S CIGARETTES

Three Castles.

	Per M.
Air tight tins of fifty	15.00
In fancy flat tins of ten	16.00
In cartons of ten	15.00

Three Castles (Gold-tipped).

In flat tins of fifty	19.00
In flat tins of ten	20.00
In flat tins of twenty	19.50

Gold Flake.

In air tight tins of fifty	12.50
In packets of ten	12.50
In slide boxes of ten	12.50

Capstan (Mild).

In air tight tins of fifty	12.00
In cartons (with mouthpieces)	
of ten	12.50
In cartons of ten	12.00

Capstan (Medium).

In air tight tins of fifty	12.00
In cartons of ten	12.00
In cartons of ten (with mouthpieces)	12.50

Wild Woodbine.

In packets of ten	12.50
-------------------	-------

LAMBERT & BUTLER'S CIGARETTES

Garrick Mixture.

	Per M.
In air tight tins of fifty	19.00

PLAYER'S CIGARETTES

Navy Cut (Mild).

	Per M.
In cartons of ten	13.00
In air tight tins of fifty	13.00
In flat tins of hundred	13.50
In cartons of seven	14.29
In flat tins of fifty	13.50

Navy Cut (Medium).

In air tight tins of fifty	13.00
In flats tins of ten	14.00
In convex packages of ten	14.00
In cartons of ten	13.00
In flat tins of hundred	13.50

Drumhead.

In cartons of ten	10.50
-------------------	-------

AMERICAN TOBACCO CO'S

CIGARETTES

Turkish Trophies.

Put up in plain and cork tips.

	Per M.
In boxes of ten	22.50

Demandez les Célèbres Marques
de Cigares :

El Sergeant	10 cts.
St-Louis	"
Champlain	5 "
V. H. C.	"

JOS. COTÉ

Le plus grand importateur
d'ARTICLES de FUMEURS
et Marchand de Tabac en
Gros, du district de Québec,
188, St-Paul ; Succursale :
El Sergeant Cigar Store,
179, St-Joseph.



Aussi, Agent des Célèbres Cigares
MANILLE GERMINAL, lesquels
sont sans contredit les meilleures
qu'il y ait sur le marché.



Cigarettes
"SWEET CAPORAL"

La forme la plus pure sous laquelle le tabac peut être fumée.

"LANCET"

MONTREAL

VOL. VII



JUIN 1908

No 6

LIQUEURS ET TABACS

LIQUORS & TOBACCOS

HOGEN MOGEN

ET

ROYAL SPORT

Rois dans la
Ligne des Cigares



Vous avez cherché un article leader pour votre département de tabac. Les marques ci-dessus sont toutes deux les meilleures de leur classe. Il nous a fallu huit ans pour produire une telle perfection dans la qualité des cigares, mais nous avons été récompensés par des ventes énormes. Ces cigares sont profitables à tenir. Ecrivez nous aujourd'hui et nous vous en expédierons un mille à titre d'essai.

Sherbrooke Cigar Co. = = Sherbrooke, Que.

MAISON
FONDÉE EN 1827

SCOTCH WHISKY DE ROBERTSON

LA MARQUE
La plus ANCIENNE



SEULS AGENTS POUR LE CANADA:

JOHN ROBERTSON & SON, Ltd., - Distillateurs à Dundee, Ecosse

BUREAUX AU CANADA :

MONTREAL, 310 rue Notre-Dame Ouest
ST. JOHN, N.B., 8 Market Square
WINNIPEG, 315 Avenue William
VANCOUVER, coin des rues Richard et Hastings

SEULES AGENCES :

MOET ET CHANDON, Champagne
J. H. DENIS MOUNIÉ, Cognac
D. GONI FEUERHEERD & Co., Sherries
D. M. FEUERHEERD & Co., Vins de Port

Gérant à Montréal : GEO. W. DOW

LIQUEURS

LIQUEURS ET TABACS—Revue Mensuelle publiée par la Compagnie de Publication Commerciales (The Trades Publishing Co'y), 25 rue Saint Gabriel, Montréal, Téléphone Main 2547, Boîte de Poste 917. Abonnement : dans tout le Canada et aux Etats-Unis \$1.00, strictement payable d'avance. France et Union Postale, 7.50 francs. L'abonnement est considéré comme renouvelé, à moins d'avis contraire donné au moins 15 jours avant l'expiration. Il ne cessera que sur un avis par écrit, adressé au bureau même du journal. Il n'est pas donné suite à un ordre de discontinuer tant que les arrérages et l'année en cours ne sont pas payés.

Adresser toute communication simplement comme suit : **LIQUEURS ET TABACS, MONTREAL, Canada.**

Organe officiel de { l'Association des Commerçants Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Montréal.
l'Association des Marchands Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Québec.

Official organ of the { Licensed Victuallers' Association of the City of Montreal.
Association des Marchands Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Québec.

VOL. VII.

MONTREAL, JUIN 1908

No 6

Association des Commerçants Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Montréal : : :

Incorporée en Juin 1884.

JAMES MCCARREY
Président.

L. A. LAPOINTE.
Secrétaire.

DIRECTEURS :

J. A. A. AYOTTE,
EUG. MASSE,
J. A. TANGUAY,
ARTHUR BONNEAU,
ERNEST TRUDEAU,
ARTHUR HINTON,

ANDREW J. DAWES
LAWRENCE A. WILSON
E. L. ETHIER, A. BLONDIN
VICTOR LEMAY

Prés. Hon.



NAZ. GAUTHIER
Vice-Prés.

VICTOR BOUGIE
Trésorier.

AVISEURS :

MM. H. A. EKKERS,
" M. MARTIN, M. P.
" C. ROBILARD,
" THOS. KINSELLA,
" H. LAPORTE,
" J. M. WILSON,
" J. M. FORTIER,

Licensed Victuallers' Association of Montreal : : : :

Incorporated June, 1884.

Aviseurs Légaux : MM. ARCHER, PERRON & TASCHEREAU

Notaire : EDOUARD BIRON. Auditeurs : F. A. CHAGNON et DAN. DAIGNEAULT.

TELEPHONES : { Bell Main 4187,
Des Marchands 621

Bureau : 66 Rue St-Jacques.

Montréal, 30 Mai 1908.

Montreal, May 30th. 1908.

AUX MEMBRES

Messieurs,—J'ai l'honneur de vous informer que, les membres affiliés et les maisons d'affaires suivantes sont en règle avec l'Association pour l'année 1908, à savoir :

Distillateur — Distiller

M. H. Corby Distillery Co. Ltd. Belleville, Ont.

Brasseurs — Brewers

MM. The Imperial Breweries, Ltd.
" The Canadian Breweries, Ltd.
" Dawes & Co.
" Wm. Dow & Co.
" J. H. & R. Molson, Bros.

Vins et Liqueurs—Wines and Liquors

MM. Lawrence A. Wilson Co. Limited.
" F. X. St. Charles & Cie.
" Meagher Bros. & Co.
" D. Masson & Cie.
" J. M. Douglas & Co. (a'ts, John Dewar & Sons, Ltd.)
" Boivin, Wilson & Cie.
" Hudon, Hébert & Cie, Ltée.
" L. Chaput, Fils & Cie.

TO MEMBERS

Sirs, -- I have the honor to inform you that the following Business Firms and affiliated members are in good standing with the Association for the year 1908, viz :

MM. Wm. Farrell, Ltd.
" Gillespies & Co., (Agt., E. W. Parker.)
" Geo. W. Dow (J. Robertson & Son, Ltd.)
" Jodoin, Maloney & Lawrence, Ltd.
" Laporte, Martin & Cie, Ltée.

Divers — Miscellaneous

MM. Edouard Biron, Notaire Public.
" Otto Zepf, Mch. de Bouchons.
" A. P. Pigeon, Imprimeur.
" Thos. Burdett, Pompes à Bière, etc.
" Jules Bourbonnière, Secrétaire du Cinématographe—Canada Incorporée.
" Gilbert Tibert, Hotel de Tempérance,
" Chs. C. DeLorimier, fleuriste.
" Alfred Richard, Maître-Boucher.
" Thos. Kinsella, Embouteilleur.
" La Cie Raymond Ltd., Immeubles.

AUX MEMBRES (suite)**Extraits de Bœuf, etc.—Beef Extracts, etc.**

MM. Bovril Limited—Fluid Beef.
 “ Colonial Fluid Beef Co.

Comptables—Accountants

MM. Alex. Desmarteau.
 “ F. X. Bilodeau.

Fabricants de Cigares—Cigar Manufacturers

MM. Médéric Martin.
 “ W. R. Webster & Co. (Sherbrooke).
 “ L. O. Grothé & Cie.
 “ S. Davis & Sons.
 “ P. Chaput, (La Champagne).
 “ Poirier & Frère.
 “ H. Simon & Sons.
 “ The Tuckett Cigar Co.
 “ V. Forest.

TO MEMBERS (continued)**Agents de Brasseries—Brewery Agents.**

MM. Geo. Sorgius.
 “ J. G. Vinet.

Mfrs d'Eaux Gazeuses—Ærated Water Mfrs.

MM. C. Robillard & Cie.
 “ J. Christin & Cie.
 “ J. E. Turgeon (Chs. Gurd & Co.)
 “ Robert Allan

Marchands Merchants

MM. Siméon Beaudin, Valleyfield.
 “ H. H. Guay, Victoriaville.
 “ P. Simard, St Jérôme.

AVIS

Chaque mois vous serez avisés des maisons d'affaires additionnelles qui se seront mises en règle avec l'Association.

Les Membres Licenciés (Hôteliers et Restaurateurs) sont priés d'exiger de leurs fournisseurs les certificats d'affiliation, émis par l'Association, afin qu'ils se qualifient s'ils ne l'ont pas fait déjà.

A moins de circonstances absolues, les Membres Licenciés, dans tous les cas, ne devraient acheter que de ceux du Commerce qui sont membres en règle avec l'Association.

LE PAIEMENT DES CONTRIBUTIONS EST EXIGÉ

J'ai reçu instruction du Bureau de Direction d'exiger le paiement des contributions de 1907 et des arrérages dûs à l'Association. En conséquence, ceux qui n'ont pas encore payé sont priés d'en faire parvenir le montant au Secrétaire aussitôt que possible.

J'ai l'honneur d'être, Messieurs,
 Votre obéissant serviteur,
L. A. LAPOINTE,
Secrétaire.

NOTICE

Each month you will be notified of the additional Business Houses which will be in good standing with the Association.

The Licensed Members (Hotel and Restaurant keepers) are requested to ask from their furnishers, certificates of affiliation, issued by the Association, so that they may qualify themselves if they have not done so already.

Unless circumstances absolutely prevent it, License Holders, in all cases, should only purchase from those in the Trade who are Members in good standing with the Association.

FEES ARE NOW DUE

I have received instruction from the Board of directors to collect the fees of 1907 and arrears due to the Association. Consequently those who have not yet paid are requested to send in the amount to the Secretary, as soon as possible.

I have the honor to be, Sir,
 Yours truly,
L. A. LAPOINTE,
Secretary.

AVIS

A la dernière assemblée générale annuelle de l'Association des Commerçants Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Montréal, il a été décidé que, suivant la coutume, l'Association ne tiendrait pas d'assemblées générales pendant les mois de juin, juillet, août et septembre.

**ASSEMBLEE GENERALE MENSUELLE
 DE L'ASSOCIATION DES COMMER-
 CANTS LICENCIÉS EN VINS ET LI-
 QUEURS DE LA CITE DE MONT-
 REAL.**

Une assemblée générale mensuelle a eu lieu le 6 mai 1908, au Monument National, sous la présidence de M. Jas. Mc Carrey; étaient présents:

MM. Victor Bougie, Naz. Gauthier, J. A. A. Ayotte, E. Masse, Arthur Bonneau,

Henry Veuilleux, Alex. Boiron, Jos. Cusson, Cyrias Gauthier, Camille Thouin, F. X. Brazeau, A. St-Laurent, P. Thibault, Elie & McLane, J. P. Gingras, Jos. Roch, Louis St-Germain, H. Villeneuve, P. Caze-lais, P. McGoogan, Adélard Decario, L. N. Picotte, Jos. Boyer, A. Beauchamp, C. Lebel, A. Labelle, Jos. Landry, D. Ri-chard, Z. St-Jean, George Simard, P. Scullion, Jos. Bariteau, P. P. Raby, E. Ménard, J. Domprouse, J. D. Fontaine, D. Marcotte, W. Courville, H. Lauzon, Fred. Bouillon, le secrétaire et plusieurs autres.

Les minutes de la dernière assemblée ainsi que le rapport mensuel du trésorier ont été lus et adoptés.

Le président et le secrétaire ont expliqué plusieurs clauses des amendements apportés à la loi des licences.

Le président a annoncé, avec plaisir, que la combine des brasseurs paraissait être brisée.

Le secrétaire a soumis les noms des

nouveaux membres admis depuis la dernière assemblée.

Il a été résolu, sur motion de M. Victor Bougie, secondé par M. P. Scullion, d'attirer l'attention des autorités de la police municipale et provinciale sur la nécessité de faire respecter la loi par ceux qui vendent illégalement, et contre certains petits clubs spécialement qui vendent ouvertement à tout venant, ainsi que par certains épiciers qui vendent au verre.

Il est résolu que, suivant la coutume, l'Association n'aura pas d'assemblées générales pendant les mois de juin, juillet, août et septembre.

Avant l'ajournement, sur proposition de M. F. Bouillon, l'assemblée a voté des remerciements au président, M. Jas. Mc Carrey, au bureau de direction ainsi qu'au secrétaire, M. L. A. Lapointe, à M. L. A. Wilson et à l'Association Protectrice des Commerçants et Manufacturiers de la Province de Québec pour le soin avec le

"BLUE LABEL"

DEWAR'S WHISKY
The whisky with 60 years' reputation.



que, ils ont surveillé la discussion de la nouvelle législation en rapport à la loi des licences.

Puis l'assemblée s'est ajournée.

ASSEMBLEE DU BUREAU DE DIRECTION DE L'ASSOCIATION DES COMMERÇANTS LICENCIÉS DE VINS ET LIQUEURS DE LA CITE DE MONTREAL.

Une assemblée du bureau de direction a été tenue le 5 mai 1908, sous la présidence du président, Jas. McCarrey; étaient présents:

MM. Naz. Gauthier, Victor Bougie, J. A. A. Ayotte, Eug. Masse, J. A. Tanguay, Arthur Bonneau, Ernest Trudeau, Arthur Hinton et le secrétaire.

Les minutes de la dernière assemblée ont été lues et approuvées.

Le rapport mensuel du trésorier a été soumis et adopté.

Les correspondantes suivantes ont été soumises et lues:

De MM. F.-X. St-Charles et Cie, Re salle et bureau;

De M. A. Gariépy, secrétaire de l'Union des Cigariers, Re délégation;

De l'Hon. Lomer Gouin, Premier Ministre de la Province de Québec, Re résolution;

De l'Hon. W. A. Weir, Re résolution;

De M. A. Brosman, Re résolution et Loi des Licences;

De MM. Chartrand & Turgeon, Re Bélanger & Lawrence;

De M. A. Desmarteau, Re Gust. Blain.

Il a été résolu de changer le nom de Henri Reynaud sur la liste des membres en celui de Reynaud & Beauvillier, hôteliers.

Il a été proposé par M. Victor Bougie, secondé par Naz. Gauthier, que les personnes suivantes soient admises membres de l'Association:

MM. H. Lauzon, hôtelier, 545 Craig Est; W. Girard, hôtelier, 1058 Ontario Est; E. Miron, hôtelier, 464 Ontario Est; Elie & McLean, hôteliers, 778 Notre-Dame Ouest; Wilfrid Fafard, hôtelier, 43 Létiang-Villeray; S. G. Greenspon, hôtelier, 613 Ontario Est.

La proposition a été adoptée.

Plusieurs comptes ont été soumis et approuvés et l'assemblée s'est ajournée.

Miller "High Life" Malt Extract, Vivo.

De l'avis de tous les connaisseurs, les produits de la Brasserie Miller de Milwaukee ne le cèdent à aucune marque connue sous tous les rapports. Le Lager Miller High Life par sa qualité supérieure a créé une demande énorme au Canada; l'Extrait de Malt a suivi et la bière de tempérance "VIVO" aura le même succès. La qualité doit nécessairement triompher. La maison Laporte, Martin et Cie, Ltée., Montréal, représente les produits Miller au Canada.

DEMANDES D'ADMISSION

Les hôteliers dont les noms suivent demandent à faire partie de l'Association des Commerçants Licenciés de Vins et Liqueurs de la Cité de Montréal.

Leur demande sera soumise à la prochaine réunion du bureau de direction.

MM. Adelman Bros., hôteliers, 1431 Notre Dame Est; Napoléon Gagné, hôtelier, 721 Frontenac; A. Vézina, hôtelier, 771 Frontenac; Abraham Gould, hôtelier, 333 Craig Ouest; Victor Chenier, hôtelier, 1977 St Jacques; A. D. Laurion, hôtelier, 2639 Notre-Dame Ouest; D. Lacasse, hôtelier, 2156 St Jacques.

"LIQUEURS ET TABACS"

Organe officiel de l'Association des Marchands Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Québec

Nous avons la satisfaction d'annoncer à nos lecteurs que l'Association des Marchands Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Québec nous a fait l'honneur et la gracieuseté de reconnaître "Liqueurs et Tabacs" pour son organe officiel attitré.

A l'avenir nous publierons les comptes-rendus des assemblées de cette Association et les renseignements qu'elle voudra bien nous communiquer.

Nous sommes heureux et fiers du patronage que nous accorde l'Association de Québec, après celui que nous avait accordé l'Association de Montréal dès la fondation de notre publication.

Ces témoignages d'estime nous font un devoir de prendre plus à coeur que jamais, s'il est possible, la défense des intérêts du commerce des vins et liqueurs trop souvent et trop injustement attaqué.

Du fait même que "Liqueurs et Tabacs" devient l'organe officiel des Marchands de Vins et de Liqueurs de la Cité de Québec, son champ d'actions s'étend sur un plus grand nombre de lecteurs. Les commerçants et les manufacturiers qui annoncent dans "Liqueurs et Tabacs" bénéficieront d'une augmentation de circulation de cet organe du Commerce des Vins et Liqueurs et nous ne doutons pas qu'ils se félicitent avec nous de l'accroissement d'affaires qui peut en résulter pour eux.

La Direction.

Notre attention est journellement attirée sur les impuretés de l'eau qui nous est fournie par l'Aqueduc de Montréal et qui constitue un danger réel pour la santé publique. On détourne facilement et économiquement le danger en se servant des Filtres "NOXALL" vendus par la Freyseng Cork Co. Limited.

Le S.S. "Kastalia" est arrivé à Montréal venant de Rotterdam avec l'importation de printemps habituelle du gin John de Kuyper, consigné à MM. John Hope & Co.

ASSOCIATION DES MARCHANDS LICENCIÉS DE VINS ET DE LIQUEURS DE LA CITE DE QUEBEC

L'Association des Marchands Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Québec dont "Liqueurs et Tabacs" devient l'organe officiel, se compose de plus de 100 membres, tous intéressés dans le commerce des Vins et Liqueurs.

Nous donnons ci-dessous les noms de ses membres qui font partie du Bureau de Direction et du Comité de Régie de l'Association:

Bureau de Direction:

MM. Nap. Bissonnette, président; F. X. E. Proulx, vice-président; L. Bertin, secrétaire; M. Bédard, assistant secrétaire; Ant. Masson, jr., trésorier; Etienne Cloutier, assistant-trésorier.

Comité de Régie:

MM. Cléo. Turcotte, Philias Côté, Jos. de Varennes, E. Neville, Edouard Dinelle et J. A. Bergeron.

LA LOI DES LICENCES

L'Association des Marchands verra à ce qu'elle soit respectée par ceux qui la violent aujourd'hui

On a déclaré à l'assemblée de l'Association des Marchands Licenciés, tenue jeudi, que tous les membres étaient prêts à faire tout en leur pouvoir pour faire observer la loi nouvelle; ils veulent surtout voir à ce que la vente illégale des liqueurs cesse.

M. James McCarrey a présidé cette assemblée qui était très nombreuse, M. l'échevin L. A. Lapointe, secrétaire de l'Association, a expliqué plusieurs clauses de la nouvelle loi qui ont paru satisfaisantes à tous.

Il a ensuite été résolu, sur motion de M. Victor Bougie, secondé par M. P. Scullion, d'attirer l'attention des inspecteurs provinciaux et des autorités municipales sur la nécessité de faire respecter la loi par ceux qui vendent illégalement, et contre certains petits clubs spécialement, qui vendent ouvertement à tout venant, ainsi que par les épiciers qui vendent au verre.

La discussion au sujet des petits clubs qui vendent après l'heure réglementaire et le dimanche a été très mouvementée. On a prétendu que ces petites organisations abusaient du privilège accordé aux clubs et tenaient ni plus ni moins bar ouvert.

L'opinion générale est que si l'on ne prend pas des mesures pour faire respecter la loi par tous ceux qui la violent aujourd'hui, l'Association devra prendre la chose en main afin d'en arriver à ce but.

Avant d'ajourner, l'assemblée a voté des remerciements au conseil exécutif de l'Association, à celui de l'Association Protectrice des Commerçants et Manu-

JOHN HOPE & CO., MONTREAL.

Seuls Agents au Canada de :

MM. John de Kuyper & Son.....	ROTTERDAM.....	<i>Gin de Hollande</i>
“ Martell & Co.....	COGNAC.....	<i>Cognacs.</i>
“ Jules Robin & Co.....	“	<i>Cognacs.</i>
“ Cockburn, Smithes & Co.....	OPORTO.....	<i>Vins de Port.</i>
M. M. Misa.....	XERES DE LA FRONTERA.....	<i>Sherries.</i>
“ S. Darthez.....	REUS (TARRAGONE).....	<i>Ports Tarragone.</i>
MM. Barton & Guestier.....	BORDEAUX.....	<i>Clarets, Sauternes et Huile d'Olive.</i>
“ Rodel & Fils Freres	“	<i>Sardines, Pois et Conserves.</i>
“ Deinhard & Co.....	COBLENZ.....	<i>Hocks et Moselles.</i>
“ C. Marey & Liger-Belair.....	NUITS.....	<i>Bourgognes.</i>
“ E. & J. Burke, Limited.....	DUBLIN & LIVERPOOL.....	<i>Guinness's Stout, Bass's Ale, Whiskies Irlandais et Rhum de la Jamaïque.</i>
“ C. G. Hibbert & Co.....	LONDRES	<i>Bass's Ale.</i>
“ Bulloch, Lade & Co., Limited.	GLASGOW	<i>Whiskies Ecossais.</i>
“ Cantrell & Cochrane, Limited.....	BELFAST ET DUBLIN.....	<i>Ginger Ale, Club Soda, etc.</i>
“ Field, Son & Co.....	LONDRES.....	<i>Sloe Gin, Orange Bitters, Rhum de la Jamaïque.</i>
Booth & Co's. (LONDRES).....		<i>Old Tom et Dry Gin.</i>

facturiers de la Province de Québec ainsi qu'à MM. L. A. Lapointe et L. A. Wilson, pour le soin avec lequel ils ont surveillé la discussion de la nouvelle législation à Québec.

MUST PROTECT AND RESTRICT.

Licensed Victuallers Favor New License Law and Will See It Impartially Enforced.

It was declared at a meeting of the Licensed Victuallers' Association, that the members were willing to aid in the enforcement of the new licence law, as it was in their interest to do so, but at the same time they looked to the strict enforcement of the law for their protection with regard to illegal selling of spirituous liquors.

Mr. James McCarrey was in the chair and there was a large attendance on hand to hear the new law explained. Secretary L. A. Lapointe went over the different clauses pretty thoroughly, and they were considered on the whole satisfactory, and the spirit of the meeting was decidedly in favor of having them executed in an impartial way.

It was then resolved, on motion of Mr. Victor Bougie, seconded by Mr. P. Scullion, that the attention of the provincial revenue inspectors and the authorities of the City of Montreal be called to the necessity of enforcing the license laws against all who are selling illegally, and against certain small clubs especially, which are selling openly to anyone, and also to grocers who sell by the glass contrary to law.

There was considerable discussion about the matter of the small clubs which sell after hours and on Sundays to almost anyone. It was shown that the club privilege was being abused by these small concerns, which had a small admittance fee to cover the name of a club, so as to keep practically an open bar.

It was the general opinion of the meeting that if steps were not taken to see that the law was enforced in all cases where it was being infringed, that the Association would, if necessary, take measures to secure that end.

Before adjournment a vote of thanks was passed to the executive of the Association and those of the Trades and Manufacturers' Protective Association, and to Messrs. L. A. Lapointe and L. A. Wilson for the attention given by them at Quebec during the discussion of the license law.

La Freyseng Cork Company Ltd., a maintenant la vente des bouchons de la marque "CROWN", dont elle a continuellement un fort stock en magasin. Les ordres sont remplis à très bref délai. La maison garantit que ses bouchons "CROWN" donnent satisfaction.

HOPITAL NOTRE-DAME

Cette institution chère aux Canadiens-Français et qui rend tant de signalés services vient de publier son vingt-septième rapport annuel.

Il est douloureux de constater, d'après le rapport du trésorier, que, malgré le dévouement, la générosité de tous ceux qui ont à cœur le soulagement des malades et la prospérité de cet établissement hospitalier, l'Hôpital Notre-Dame n'arrive pas à joindre les deux bouts. Le dernier exercice s'est soldé par un excédent de dépenses sur les recettes, de \$9,245.78 pour l'Hôpital Notre-Dame et de \$17,591.48 pour l'Hôpital St-Paul réservé au traitement des maladies contagieuses, soit par un déficit total de \$26,837.26. Pour des dépenses totales de \$99,233.94 les recettes totales ont été de \$72,396.68.

Avec une augmentation de population continuelle, les services demandés à l'Hôpital sont d'année en année plus grands, plus nombreux; et, avec la cherté croissante du prix des diverses denrées durant ces dernières années, les dépenses ont nécessairement suivi une marche ascendante.

Malheureusement les recettes n'augmentent pas dans les mêmes proportions et il serait à souhaiter que l'Hôpital Notre-Dame comptât un plus grand nombre de bienfaiteurs.

Nous trouvons dans la liste de ceux qui apportent à l'Hôpital Notre-Dame leur souscription annuelle plusieurs de nos lecteurs et, si nous les félicitons de se montrer charitables envers une institution aussi utile, c'est dans l'espoir qu'ils trouveront dans la classe commerciale de nombreux imitateurs.

Mais, s'il est bon et nécessaire même que le public participe à l'entretien des établissements charitables, il est également du devoir du gouvernement provincial et de la municipalité de leur accorder une aide généreuse.

C'est avec trop de parcimonie que, jusqu'à ce jour, le gouvernement provincial a mesuré dans son budget la part qu'il réservait à l'Hôpital Notre-Dame. En 1890, alors qu'à l'Hôpital Notre-Dame on traitait 1,600 malades et qu'on donnait 9,000 consultations, la subvention du gouvernement était de \$5,000 et cette subvention n'a pas été augmentée depuis, bien qu'on y ait traité l'an dernier 2,366 patients et donné 23,000 consultations aux dispensaires. Et nous avons dit plus haut qu'en raison du prix croissant des denrées les frais d'hospitalisation avaient augmenté.

La Ville de Montréal s'est montrée plus généreuse pour l'Hôpital St-Paul, mais elle devra faire un effort plus grand encore si elle veut assurer l'existence de l'Hôpital des contagieux qui ne reçoit aucune subvention du gouvernement provincial.

C'est de Montréal que le gouvernement provincial tire les plus clairs de ses revenus, il devrait s'en souvenir quand une institution charitable, un établissement public se débat dans la misère pour le soulagement des infortunes.

A PROPOS DE "WHISKIES"

Notre représentant a eu ces jours derniers une entrevue avec M. R. C. Howard, directeur gérant de MM. Mitchell & Co., Ltd., de Belfast, qui vient de faire, au Canada, un voyage d'affaires d'une durée d'un mois.

M. Howard repart pour l'Europe très heureux de l'apparence des affaires au Canada et surtout dans la Province de Québec. La demande pour les whiskies irlandais, qui est loin d'avoir atteint celle existant pour les whiskies écossais, n'en est pas moins satisfaisante, car elle fait de grands progrès depuis quelques années.

Questionné au sujet de la situation du marché des whiskies dans le Royaume-Uni, M. Howard nous déclare qu'il y règne un certain malaise causé par les changements divers introduits depuis peu dans les lois des licences qui régissent le commerce des spiritueux dans la Grande-Bretagne. Par contre, le commerce de l'exportation est satisfaisant surtout en ce qui concerne le Canada et l'Australie.

M. Howard a également bien voulu nous donner quelques renseignements relatifs à la question de la définition du mot "whisky".

Il ressort des explications que nous nous sommes fournies M. Howard, que les whiskies qui ont rendu si populaires les whiskies écossais et irlandais sont les "Blended Whiskies", c'est-à-dire ceux provenant de coupages de whiskies d'origines diverses, car le whisky non coupé et provenant directement de la distillation à feu nu (pot-still) est plutôt âcre au goût et a une odeur trop prononcée, pour plaire à la généralité des consommateurs.

Ale et Stout de Daukes

Deux marques populaires—deux produits supérieurs de la brasserie Anglaise. Se vendent dans les premiers bars, Hôtels et Restaurants. La maison Laporte, Martin et Cie. Ltée., Montréal, en a l'agence pour le Canada.

Parmi les installations récentes de work-boards en argent allemand faites dans divers hôtels et cafés de Montréal par la HAMILTON BRASS MFG. CO., LTD, nous relevons les noms des établissements suivants:

Manchester Hôtel, rue Notre-Dame-Ouest tenu par MM. Payette & Laurier; Café St-Louis, coin boulevard St-Laurent et Villeneuve, W. Chénier, propriétaire; Hôtel E. Langlois, 92 rue Berri; Hôtel Adolphe Lapierre, coin des rues Rachel et St-Hubert; Palais Commercial, 486 rue Ste-Catherine-Est, E. Rochon, propriétaire; Hôtel Jack Laviolette, rue Notre-Dame-Ouest; Hôtel C. Malchelosse, Place Jacques-Cartier.

Téléphone Main 844

OTTO ZEPF, Gérant-Directeur

FREYSENG CORK CO., LIMITED

Nous tenons un stock considérable de

BOUCHONS "CROWN"

ET DE

Machines CROWN pour boucher les Bouteilles de Soda et de Bière*NOUS POUVONS LIVRER A BREF DELAI.*

Nous avons aussi des Extracteurs de Bouchons "Crown" de toute espèce.

655-661 RUE ST-PAUL,**MONTREAL****BISQUIT**
"Old Liqueur"

(20 ANS D'AGE)

— ET —

"Une Etoile"
BRANDY DE PUR RAISIN**Méfiez-vous des Substitutions.**

Exportés par

Bisquit, Dubouché & Co.,

JARNAC — COGNAC

ETABLIS EN 1819.

SEULS AGENTS POUR LE CANADA.

WALTER R. WONHAM & SONS,

MONTREAL.



LA CONSTRUCTION LA PLUS VASTE DU MONDE ENTREPRISE A NEW-YORK

On lit dans le "Record Herald", de Chicago:

La tour de Babel n'était qu'un cottage, comparée à quelques-unes des constructions géantes qui sont maintenant érigées à New York, et ces constructions deviennent de plus en plus vastes si bien, que l'on se demande quand la limite de leurs dimensions sera atteinte. La structure la plus récente et la plus merveilleuse érigée par l'homme, la construction la plus vaste au monde est celle entreprise par la "Hudson & Manhattan Railway Co.", pour couvrir les terminus de ses voies ferrées qui partent de New-Jersey et qui passent sous la rivière Hudson. Cette construction occupe les moitiés de deux blocs, en façade sur la rue Church, qui est parallèle à Broadway et est la rue la plus rapprochée de la rivière; elle s'étend de la rue Courtlandt à la rue Fulton, des deux côtés de la rue Dey; laquelle est traversée par un pont.

Cette structure gigantesque s'élève au-dessus d'un batardeau, puits à l'épreuve de l'eau, de 400 x 178 pieds et d'une profondeur de 75 pieds; les murs de ce puits sont en béton et d'une épaisseur de 3 pieds. Il descend jusqu'au roc éternel à 95 pieds au-dessous de la surface de la rue Church. Ce puits est destiné à faire une station de chemins de fer absolument unique et la plus merveilleuse qui ait jamais été imaginée. Elle recevra les trains de chemins de fer qui passeront dans les tunnels en allant vers Jersey City et amèneront dans la partie basse de New-York, par une ligne de 19 milles de voie simple, et de 9 milles et demi de voie double souterraine, les trains des chemins de fer Pennsylvania, Erie & Lackawanna. Cette structure recevra les passagers débarquant des steamers, à Hoboken et à Jersey City et ceux qui changent de train et qui demeurent le long des 500 milles de chemin de fer électrique, dans le Nord de New-Jersey.

La compagnie connue sous le nom de Hudson & Manhattan, dont William Mc Adoo est le président, a construit deux systèmes de tunnels sous la rivière Hudson. L'un entre Hoboken et le district des magasins et des hôtels de la ville le New-York et l'autre, de Jersey City à la partie basse du district des affaires.

Les tunnels supérieurs furent ouverts au trafic, le 25 février, quand le président Roosevelt pressa un bouton et fit partir le premier train. Depuis cette époque, la compagnie a fait marcher régulièrement des trains de quatre wagons à intervalles de trois minutes et ces trains ont fait la distance de Hoboken à la 19ième rue et à la 6ième avenue, en 7 minutes.

Les tunnels du bas de la ville allant de

Jersey City à Broadway et reliant aux lignes souterraines les lignes de surface et les lignes aériennes près de l'église Trinity, ne seront pas complétées avant le 1er janvier. Mais l'énorme station terminus est finie; et ceux qui doivent l'occuper sont en train d'y emménager. Les estimations qui ont été faites au sujet du trafic par ces tunnels sont étonnantes.

On croit que les wagons transporteront une moyenne de 125,000,000 de passagers, aller et retour, en dessous des eaux de la rivière Hudson entre les deux états. Les bateaux passeurs (ferry boats) qui traversent la rivière Hudson maintenant, transportent plus de 20,000,000 de passagers par an. Par le nouveau tunnel allant à Hoboken, 45,000 passagers environ passent par jour; ce qui représente 160,000,000 de passagers par an, et les autres tunnels du bas de la ville sont d'autant plus commodes qu'ils atteindront de nombreux points et contribueront à l'édification de la banlieue, à un tel point que le trafic, d'après ce que l'on attend, sera augmenté de plus de 600 pour cent.

La station de chemin de fer où se fera le transfert des voyageurs et des bagages entre les wagons des tunnels et ceux du chemin de fer souterrain, sera au deuxième étage au-dessous de la surface du sol. Les trains se suivront en tournant dans une grande boucle, arrivant à Cortlandt et ressortant à la rue Fulton; ils arrivent par un tunnel et s'en vont par un autre, toujours de minute en minute, s'arrêtant juste assez longtemps pour laisser descendre les voyageurs, et décharger les bagages sur une plateforme et recevoir un autre chargement sur une plateforme différente, de l'autre côté de la voie. Ainsi les embarras et la confusion sont évités.

Au premier étage au dessous de la surface du sol sont situées les salles d'attente, d'une superficie de 25,000 pieds carrés, où les voyageurs achèteront leurs tickets, feront enregistrer leurs bagages et seront dirigés sur les différentes lignes. Autour de cette salle énorme sera un grand magasin à départements où les voyageurs et les habitants de la banlieue pourront faire leurs achats et leur marché sans aller au dehors. Il y aura là des bureaux de télégraphe, des boutiques de barbiers, des étalages de journaux, des pavillons pour la vente de fruits et de fleurs, des pâtisseries, un bureau de poste du gouvernement, des restaurants, des coffres forts, des cabines téléphoniques, un bar, une salle de dépôt pour les paquets, des magasins de cigares, des bureaux où on pourra acheter des billets de chemin de fer et de steamers pour toutes les parties du monde, des boutiques pour la vente de toutes les choses nécessaires à la vie.

Au troisième étage, à soixante pieds au-

dessous de la surface du sol, se trouvent la machinerie, les appareils de production de force motrice, de lumière et de chaleur, pour le fonctionnement des ascenseurs, pour la ventilation et il y aura là une installation complète de réfrigération à l'usage des locataires de l'immeuble. Tout cela sera indépendant du système électrique qui fournit aux trains le pouvoir moteur. Ce dernier système sera logé au quatrième étage, à quatre-vingts pieds au-dessous de la surface du sol et la machinerie reposera sur le roc. Le quatrième étage ne s'étend pas sous toute la surface couverte par l'édifice, mais seulement sous un tiers à peu près de cette surface.

L'usine principale fournissant la force motrice est située à Jersey City, près du terminus actuel du Pennsylvania Railroad, où des machines massives pouvant produire 30,000 H. P. sont en train d'être installées.

La Hudson & Manhattan Railway Company est propriétaire de l'édifice, qui, avec les tunnels, représente un capital d'environ \$60,000,000; ce capital a été fourni par un syndicat organisé par les banquiers Harvey, Fiske & Sons. Cet édifice est le plus considérable qui existe au monde; il mesure 400 x 175 pieds, soit une superficie de 70,000 pieds carrés; il est élevé de vingt-deux étages et sa superficie de plancher est de 1,182,000 pieds carrés, ce qui représente 27 avres. L'édifice et le terrain coûtent \$15,000,000, et la structure est deux fois et demie plus grande que le Board Exchange Building, la plus vaste construction qui ait jamais été érigée jusqu'à présent. Un autre édifice énorme appelé Whitehall Building sera bientôt construit sur la "Battery", mais il ne sera pas aussi grand que le terminus du Hudson & Manhattan. Le Board Exchange Building forme un volume de 7,000,000 de pieds cubes, le nouveau Whitehall Building cubera 12,000,000 de pieds cubes et le Terminal Building, 18,150,000 pieds cubes. Le Whitehall Building couvre une superficie de 52,000 pieds carrés, tandis que la surface couverte par le Terminal Building, comme il a déjà été dit, couvre un espace de 75,000 pieds carrés.

Cet édifice merveilleux est le seul au monde où l'espace a été loué à l'acre. La Erie Railway Company a loué deux acres de superficie de plancher; la United States Steel Corporation, un acre et demi, où elle installera la Carnegie Steel Company, la American Bridge Company, la United States Steel Export Company, la American Sheet and Tin Plate Company, la American Steel and Wire Company, la National Tube Company, la Western Tube Company, la Lorain Steel Company et d'autres de ses compagnies affiliées. La American Locomotive Company et la General Electric Company ont loué chacune trois-quarts d'acre; la Rail-



PAR DECISION ROYALE

“CANADIAN CLUB”
WHISKY.

“IMPERIAL”
WHISKY.

DISTILLÉS ET EMBOUTEILLÉS PAR
HIRAM WALKER & SONS, LIMITED.
WALKERVILLE, ONTARIO, CANADA.

ENTREPOTS :
LONDON, NEW-YORK, CHICAGO,
VILLE DE MEXICO,
VICTORIA, B. C.

AGENTS: WALTER R. WONHAM & SONS
6 RUE ST-SACRAMENT, MONTREAL

way Steel Spring Company et la Southern Railway Company ont loué chacune un demi-acre tandis que le Gouvernement des Etats-Unis a loué un acre pour un bureau de poste succursale.

Soixante pour cent de l'espace a déjà été loué et les revenus obtenus d'après les contrats déjà signés s'élèveront approximativement à \$900,000 par an.

Le loyer le plus élevé qui ait jamais été payé pour places d'affaires au monde sera reçu du trust des cigares, pour une salle ayant 19 x 22 pieds, située au coin des rues Church et Cortlandt, au rez-de-chaussée, près de l'entrée principale de l'établissement. Cette salle rapporte à la Compagnie un revenu de \$18,000 par an, soit \$40 par pied carré par an. Le seul loyer qui puisse se comparer à celui-là est celui qui est payé pour une salle, au rez-de-chaussée, au coin des rues Wall et Broadway. Le prix est le même, \$18,000 par an, mais cette dernière salle est de beaucoup la plus grande des deux. Elle a presque 50 p. c. de plus de superficie.

Il y a 4,200 salles dans le Terminal's Building, avec plus de 5,000 fenêtres et 5,200 portes, dont 3,000 ont des panneaux en verre dépoli.

Seize millions de briques, soixante-quinze millions de livres de béton, 25 mille tonnes d'acier ont été employés à cette construction, 116 millions de baguettes pour suspendre les tableaux ont déjà été placés sur les murs des salles, 113 milles de fils électriques ont été placés et 30,000 ampoules pour lumière électrique ont été posées sur 6,000 lustres et 7,000 appliques. Il y a seize milles de tuyaux de plomb, 28 milles de tuyaux pour chauffage à la vapeur et 95 milles de tuyaux de conduite.

L'édifice est muni de 39 ascenseurs et un voyage complet dans tous ces ascenseurs, du sous-sol inférieur jusqu'à l'étage supérieur, représente trois milles et demi.

Une caractéristique spéciale de l'édifice est l'accumulateur électrique, le plus grand qu'il y ait au monde, lequel a pour but de renforcer l'usine génératrice située dans le sous-sol et d'y suppléer en cas d'accident.

Il est impossible de dire la quantité de personnes qui seront abritées dans cet édifice, quand tous les bureaux seront loués. Mais, admettant qu'il y ait deux personnes par bureau, ce qui est une moyenne faible, le total sera de 8,000 et un personnel de 150 employés, mécaniciens, pompiers, électriciens, conducteurs d'ascenseurs, portiers, etc., sera exigé.

Le 21^{ème} et le 22^{ème} étages, de la moitié de l'édifice donnant sur la rue Cortlandt, ont été loués par le Railway Club, nouvelle organisation de 500 membres résidents, dont le juge E. H. Garey, président du trust de l'acier, est président. Ce club doit être un club de jour,

avec accommodations pour fournir le lunch à ses membres et à leurs amis. Le prix de l'entrée est de \$100 et la contribution est de \$100 par an.

Le 21^{ème} et le 22^{ème} étages, sur la rue Fulton, seront occupés par le Machinery Club, dans un but semblable, club qui se compose de 1,000 membres; le droit d'entrée à ce club est de \$50 et la contribution, de \$50. Ces deux clubs auront des "roof gardens", pour les journées chaudes de l'été.

A part les recettes régulières, provenant des loyers, la Compagnie qui possède l'édifice retirera un revenu énorme de privilèges spéciaux. Elle a loué l'espace consacré à la publicité, dans l'édifice et dans les wagons, pour la somme de \$200,000 par an; elle a loué le privilège pour vendre des cigares, pour \$3,600 par an, le bar pour \$25,000 par an, le privilège pour vendre du soda, pour \$19,000 et le privilège pour cirer les chaussures, \$11,000.

Dans le hall principal, au rez-de-chaussée, il y aura un bureau de renseignements, où un tableau index contiendra le nom de toutes les personnes habitant l'édifice.

MM. FREYSENG CORK CO., LTD. ont toujours en stock un immense assortiment de bouchons de tout genre. Ils sont les représentants au Canada des principales maisons d'exportation de bouchons d'Espagne. Nos lecteurs savent que c'est dans ce pays qu'on trouve le plus grand nombre de chênes-liège, la meilleure qualité de liège et, par conséquent, les meilleurs bouchons. En s'adressant aux représentants au Canada des maisons les plus réputées du monde, les brasseurs, embouteilleurs et négociants en vin sont donc certains d'obtenir des bouchons de première main et à des prix avantageux.

Cette maison a également en mains tous les articles pour embouteilleurs, tels que capsules pour bouteilles, broche, étain en feuilles, etc., etc.

Scotch and Irish Whisky de Mitchell.

Ces whiskies sont trop avantageusement connus par les Canadiens pour qu'on ait à en faire l'éloge: il s'en vend beaucoup, nous disent les agents généraux MM. Laporte, Martin et Cie. Ltée., Montréal.

Nous attirons l'attention de nos lecteurs sur l'annonce d'autre part de la maison Hudon & Orsali. Il est impossible de nier l'importance des chiffres. Or, ceux indiqués par cette maison pour une seule importation du Brandy "Courard" sont une preuve manifeste de l'importance que ce Cognac a prise dans la consommation sur le marché canadien.

Cette constatation faite, il reste l'impression que, pour qu'un Cognac ait pu en très peu d'années, prendre une pareille importance dans la consommation locale, il doit nécessairement posséder des qualités qui le désignent au choix des consommateurs.

Qualité et pureté de la marchandise et prix abordables, c'est là tout le secret de la vogue du Brandy Courard. Il donne satisfaction au client et profit à l'hôtelier.

NOUVELLES DE COGNAC

Du correspondant spécial à Cognac de Wine and Spirit Journal:

Le marché de l'eau-de-vie de Cognac a été à peine aussi animé qu'il a l'habitude de l'être en cette saison; cette situation a eu lieu plus spécialement pour le commerce de l'eau-de-vie en fûts. Toutefois, cette dépression a été quelque peu compensée par des ventes assez satisfaisantes d'eaux-de-vie en caisses de marques populaires. Les affaires semblent se limiter de plus en plus à ces lignes.

Les nouvelles eaux-de-vie s'améliorent en fûts et les producteurs offrent des échantillons d'un crû de 1907 doux et clair qui semble devoir être très utile pour le coupage ou les expéditions.

Etant donné que le vin de la dernière récolte avait si peu de force, on a été obligé d'employer dans l'alambic le double de la quantité ordinaire pour la même quantité d'eau-de-vie. Cela a donné à l'alcool du corps et une souplesse qui génèrent, tout en ayant réduit la quantité produite cette saison.

Il y a eu, pendant le mois dernier, une diminution des exportations en Grande-Bretagne, relativement aux années précédentes; mais les expéditions à destination d'autres marchés ont été maintenues comme d'habitude. De bons contrats sont mentionnés pour le Nord de l'Europe, l'Amérique et l'Afrique, les expéditions devant être faites en fûts et en caisses.

La production de 1906 est la plus populaire qu'il y ait eu depuis quelques années et, comme elle a toutes les qualifications d'un bon alcool de vieillissement, il devrait être avantageux de conserver cet alcool un an ou deux; sa valeur augmentée par le vieillissement repaierait certainement le spéculateur et le rembourserait de l'intérêt de l'argent qu'il aurait dépensé en frais de magasinage, etc.

Il y a eu une demande pour des eaux-de-vie plus vieilles; celles-ci continuent à être détenues fermement; leur prix dépend entièrement de leur crû et de leur constitution. On peut dire que, sur notre marché, elles ne sont nullement cotées régulièrement, bien qu'à l'étranger on puisse les obtenir aux prix réguliers des négociants, en les prenant dans leurs stocks en entrepôt de douane.

Le vigneron ayant chez lui des stocks de réserve de plusieurs crûs est souvent à même de faire des coupages et de fixer son propre prix pour l'ensemble, en nommant le crû qui a servi de base au coupage à son acheteur. Ce dernier étant un dégustateur expérimenté et connaissant son affaire, est parfaitement à même de découvrir un coupage de cette sorte, mais éligne de l'oeil et accepte le marché, si l'eau-de-vie n'est pas falsifiée et convient à sa clientèle.

Cette bande tricolore sur chaque bouteille, est la



Garantie que vous avez la VÉRITABLE Eau de

VICHY

Cette Source est sous le contrôle du Gouvernement de la République Française.



CELESTINS

Seules les eaux qui en proviennent sont autorisées à porter le nom de CÉLESTINS.

Le nom de la Source se trouve sur la Capsule de chaque bouteille.

LES PREMIERES CHALEURS ACCABLENT

Proposez à vos Clients un Verre de

VIN ST-MICHEL

qui tonifie l'Organisme débilité et le Système Nerveux: l'effet est magique!



LE GIN CROIX ROUGE

— (Distillé au Canada sous la surveillance du Gouvernement). —

Pur, Vieilli en entrepot: il n'est livré à la consommation que lorsque l'âge a développé toutes ses qualités: finesse et arôme, avec la garantie du Timbre du Gouvernement.

BOIVIN, WILSON & CIE, 520, rue St-Paul, MONTREAL

L'hiver s'étant passé sans être assez sévère pour faire du tort aux vignes, le travail dans les vignobles a été fait et complété entièrement et parfaitement. Les vignerons se félicitent des bonnes conditions. La végétation a été retardée par le froid, mais n'attend que les rayons du soleil pour pousser des bourgeons qui se montrent timidement, d'une manière éparse. Le mois de mai les fera sortir et alors leur progrès sera observé avec l'intérêt ordinaire.

Les labours du printemps ont eu lieu difficilement; ils ont donné un double travail aux vignerons qui n'ont pas pu faire le travail de l'automne à cause des pluies persistantes. Ces labours ont été très difficiles à faire, à cause du risque couru maintenant, les bourgeons commençant à sortir sont exposés à être brisés. La température très humide et l'absence de fortes gelées ont rendu le sol dur, compact et difficile à briser.

Les vignobles de Saint-Emilion et de Rupestris ont bonne apparence. La vigne Riparia n'a pas un aussi bon aspect, et il faudra remplacer beaucoup de ceps. Le phylloxéra a complètement disparu et les vignes sont replantées en plants américains. Dans les districts du Bas-Pays, où le sol est très humide, la taille est tardive. Là beaucoup des anciens ceps français, les ceps d'origine, restent encore sans être affectés par le phylloxéra qui, il y a longtemps, attaqua si violemment les autres régions. L'humidité les a sauvés, mais a retardé la taille, car il était très difficile de travailler sur le terrain boueux. C'est le dernier vestige de la vigne française qui disparaît peu à peu et, maintenant on arrache beaucoup de ces ceps pour les remplacer par des greffages.

LA PRODUCTION DU VIN EN FRANCE EN 1907.

M. Robert P. Skinner, consul général des Etats-Unis à Marseille, donne avis que l'importance de la production du vin en France, en 1907, a été déterminée d'après une base qui n'offre aucun doute quant à l'exactitude des statistiques.

Autrefois l'importance de la production et de la superficie plantée en vignes ne pouvait être connue qu'à peu près, tandis que les chiffres que l'on a maintenant pour 1907 sont basés sur les déclarations faites par les propriétaires en vertu de la loi du 29 juin 1907. D'après cette loi, la superficie plantée en vignes, le rendement des vendanges, et la quantité de vin produit doivent être déclarés et vérifiés suivant un système compliqué, entièrement expliqué dans la loi.

La production du vin en 1907 a atteint le total énorme de 1,745,381,311 gallons. Les faits matériels importants concernant la production pendant les deux dernières

années sont indiqués par les chiffres suivants qui expriment des gallons:

	1906	1907
France. . .	1,375,774,273	1,745,381,311
Algérie. . .	182,428,420	227,218,623

Pour l'année dernière le rendement a été, en France, de 1,056 gallons par hectare (2.47 acres) et de 1,532 gallons par hectare en Algérie. La production de 1907 surpasse de 369,607,064 gallons celle de 1906 et de 456,481,301 gallons la récolte moyenne des dix dernières années. Toutefois l'administration française fait observer que les estimations faites pendant les années précédentes sont sensiblement inférieures à la réalité, en raison de la tendance des rapporteurs des localités à diminuer leurs chiffres, dans l'idée de soutenir le marché.

La superficie des vignes, en France, en 1907, était de 4,075,134 acres, soit 130,364 acres de moins que l'année précédente. On rappelle incidemment qu'à la fin du dix-huitième siècle, la superficie des vignes de France était estimée à 3,821,752 acres et qu'en 1851, cette superficie atteignait le chiffre de 5,386,852 acres. Les principaux départements producteurs sont, comme auparavant, les sept départements situés non loin de Marseille, dont la production est donnée comme suit, en gallons:

Départements	1906	1907
Aude.	113,862,192	221,469,127
Bouches du Rhône.	23,620,604	35,658,373
Gard.	58,870,102	114,863,134
Hérault.	216,619,400	353,862,696
Pyrénées Orientales.	47,484,217	119,430,767
Var.	35,612,134	46,330,212
Vaucluse.	18,237,474	22,894,614

Le rendement par hectare a varié de 1954 gallons dans l'Hérault et les Pyrénées Orientales, à 713 gallons dans le Vaucluse. Ces chiffres sont fournis par le ministère des finances, en date du 11 janvier 1908. Le même rapport montre que le stock de vin produit avant 1907, maintenant en mains, est de 219,159,706 gallons.

Sous le rapport de sa force en alcool, le vin de la production de 1907 se divise ainsi: vin ayant moins de 11 degrés, 1,555,642,425 gallons; vin ayant 11 degrés, 140,490,460 gallons; vin ayant plus de 11 degrés, 48,248,442 gallons.

Résultats des ventes.—Conditions générales.

Basée sur les prix réalisés par les producteurs la production de 1907 a atteint la somme de \$215,647,320. Dans ce total, les vins qui ont rapporté plus de 50 francs par hectolitre (\$10.00 par 22 gallons), et qui sont classés comme vins supérieurs, figurent pour \$17,939,839 et correspondant à une quantité de 29,054,096 gallons, tandis que la somme très

modique de \$197,707,480 a été réalisée pour l'énorme quantité de 1,716,315,618 gallons de vins légers.

La production du cidre en France est établie à 88,766,885 gallons en 1907, contre 589,142,270 gallons en 1906. La production du cidre est inférieure de 342,806,544 gallons à la moyenne des dix dernières années.

Le département des contributions indirectes soumet les opinions suivantes:

La récente crise viticole ne semble pas avoir été due à un phénomène de surproduction. Les statistiques nous montrent qu'aux dernières vendanges, les stocks de vin en mains n'excédaient pas 219,159,706 gallons, dont 62,338,723 dans le département de la Gironde. C'est un chiffre très bas si on y compare la production totale annuelle et si on considère que ce chiffre comprend tous les grands vins qui sont rarement livrés avant d'avoir vieilli sept ans entre les mains du producteur. On peut dire, à proprement parler, qu'il ne reste pas de vin non vendu et que la France ne produit pas, en réalité, plus de vin qu'elle n'en peut utiliser soit pour la consommation domestique, soit pour l'exportation. Cela est rassurant pour l'avenir et confirme ce qui a été dit pendant la discussion de la loi du 29 juin 1907, à savoir qu'il n'y a pas de surproduction générale permanente, mais que le phénomène de surproduction locale peut se produire dans certaines régions, en certaines années, phénomène dont l'effet peut être compensé par une meilleure organisation de vente.

LES HOTELS EN SUISSE

En Suisse, on constate un changement dans l'industrie hôtelière qui se ralentit en été et progresse en hiver.

Une statistique genevoise accuse un fléchissement sensible dans l'industrie hôtelière de la capitale du Léman, au cours de l'année dernière. Le nombre des étrangers descendus dans les hôtels de Genève en 1907 serait en effet tombé de 97,786 voyageurs en 1906 à 265,500, soit une diminution de 32,286, c'est-à-dire du huitième. Cette statistique indique que ce sont les Français qui ont pris la moindre part à la baisse signalée. Ils n'ont, en effet, diminué en 1907 que de 6 pour 100, tandis que la proportion des Anglais baissait de 20 pour 100, celle des Italiens de 27 pour 100 et celle des Russes de 38 pour 100. Les Allemands, les Suisses et les Américains ont été également de 9 pour 100 moins nombreux.

D'autre part, il est intéressant de constater que la diminution s'est produite uniquement pendant les mois d'été, et plus particulièrement aux mois d'août et de septembre qui étaient jusqu'ici la saison préférée des touristes. Les mois d'hiver sont, au contraire, en augmentation sur ceux de 1906.

Brandy
"3 Star"
 de
Hennessy

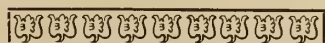
... LE NOM INDIQUE LA QUALITÉ ...

LE BRANDY DE HENNESSY

EST RENOMMÉ DANS LE MONDE ENTIER PAR SA SAVEUR EXQUISE ET SON BOUQUET

CHAQUE BOUTEILLE DE BRANDY "3 STAR" DE HENNESSY EST GARANTIE AVOIR DOUZE ANS D'ÂGE.

HIGH WINES
ET ALCOOL
STANDARD
DE PARKER



Distillés par E.W. Parker, Montréal. De qualité et d'excellence uniformes.— Vieillis pendant deux ans dans des entrepôts de douane et garantis par le gouvernement Canadien.



GILLESPIES & CO., Agents de Vente

12 rue St-Sacrement, - - - - MONTREAL

L'ALCOOL EN ALLEMAGNE

Voici quelle a été en hectolitres de 22 gallons, la quantité d'alcool pur produite en Allemagne au cours des dernières années, l'exercice commençant au 1er octobre et finissant au 30 septembre suivant :

1898-1899	3,815,563
1900-1901	4,051,860
1901-1902	4,238,908
1902-1903	3,382,935
1903-1904	3,854,299
1904-1905	3,787,450
1905-1906	4,376,695
1906-1907	3,841,207

Bien que l'Allemagne exporte beaucoup d'eaux-de-vie et, entre autres variétés, plus de cognac qu'elle n'en produit, elle possède une énorme consommation intérieure d'alcool de bouche et d'alcool industriel dénaturé ou non dénaturé, dont la mesure nous est donnée en hectolitres de 22 gallons par le tableau suivant :

	Consom. ordinaire	Consom. industrielle	Consom. totale
1898	2,294,746	889,433	3,184,179
1900	2,449,058	1,043,133	3,492,891
1901	2,417,375	1,155,869	3,573,244
1902	2,399,183	1,110,050	3,509,233
1903	2,352,853	1,278,712	3,631,565
1904	2,351,922	1,391,895	3,743,817
1905	2,228,926	1,398,486	3,627,412
1906	2,289,612	1,477,354	3,766,966
1907	2,457,405	1,336,484	3,793,889

En conséquence, la dernière décade a vu s'accroître dans une forte proportion la consommation industrielle de l'alcool chez les Allemands, grâce au fonctionnement de la "centrale" du cartel des distilleries qui livre l'alcool dénaturé à un prix fort avantageux pour le consommateur, mais onéreux pour elle, mettant sur l'alcool de bouche un prix qui rétablit la balance.

EXPORTATIONS DE SPIRITUEUX DE GRANDE-BRETAGNE

Les exportations de spiritueux d'Angleterre et d'Irlande, pendant le mois de mars dernier ont été en augmentation de près de 73 gallons preuve, par rapport au même mois de l'année dernière. Toutefois, la valeur totale a été en diminution, ce qui montre que les exportations se composaient principalement d'alcool ordinaire pour le continent.

La demande du Canada a continué à diminuer; elle a été inférieure de plus de 5,000 gallons preuve à la demande en mars 1907, la diminution pour les trois premiers mois de 1908 étant de plus de 45,000 gallons preuve.

Les Etats-Unis réduisent aussi leur demande pour les spiritueux anglais et irlandais. En mars, cette réduction a été de 22,000 gallons preuve et, pour le premier trimestre de 1908, elle a été presque de 52,000 gallons preuve.

Un certain nombre d'autres marchés

offrent des chiffres satisfaisants; mais la seule grande augmentation des exportations des spiritueux d'Angleterre et d'Irlande figure sous le titre "Autres Pays".

LES PARASITES DE LA VIGNE

(Traduit de Ridley's Wine & Spirit Trade Circular).

Un auteur français a défini un parasite un homme qui sacrifie sa dignité à sa paresse. Cette définition est à peine satisfaisante, car on peut certainement prétendre qu'un homme qui s'attache à un autre, pour vivre, peut n'avoir aucune dignité à sacrifier. A Athènes, le terme fêtrissant était appliqué à ceux qui fréquentaient la table des riches, s'y faisaient bien voir par une flatterie excessive. Le sycophante grec arrivait à son but sordide, mais sa situation était loin d'être toujours très agréable car, vers la fin du banquet, alors que les vins généreux avaient fait disparaître toute étiquette, les autres convives se livraient, à l'égard du pique-assiette, à des abus violents et celui-ci était heureux s'il pouvait s'échapper sans qu'on se soit livré sur lui à des traitements violents. Dans le drame français des dix-septième et dix-huitième siècles, un rôle proéminent était toujours accordé au parasite, mais ce n'était plus le type méprisable représenté dans les comédies grecques et latines. Le Tartuffe de Molière est un parasite aussi dangereux que ce que pouvait inventer le génie humain; mais, cette satire visait le clergé hypocrite qui, sous le manteau de la religion poursuivait des desseins abominables. Le type le plus usuel et certainement le plus populaire était l'homme du monde, à l'esprit cultivé, mais sans moyens visibles d'existence, qui, par son esprit et son enjouement, obtenait son entrée dans les meilleures maisons et qui, à table, était traité comme un hôte favori. Tel était le parasite de Tristan l'Espérance qui, pendant trente ans, mangea aux dépens de quelqu'un, mais dont la contribution à la gaieté d'une réunion faisait plus que compenser la nourriture qu'il avait absorbée.

Quand régnait en France la curieuse superstition que d'être treize à table portait malheur, ceux qui, par profession, dinaient chez les autres, se tenaient prêts à prendre place à la table malheureuse, à un moment donné et éloignaient ainsi le malheur en suspens. Les amphitryons, les fournisseurs ou les maîtres d'hôtel conservaient les adresses d'un ou de plusieurs de ces pique-assiettes et, quand l'occasion se présentait, un messenger leur était dépêché en toute hâte, pour qu'ils se présentent. En tout temps, vers l'heure du repas, ce quatorzième convive était trouvé habillé décentement, en costume du soir, attendant

dans sa mansarde, située à un étage élevé, mais à peine garnie de meubles, une invitation de la part d'un inconnu. Il s'asseyait à la table; tout le long du festin, il demeurait aussi silencieux qu'un muet à un enterrement, et il ne parlait que pour répondre à une question directe. Dès que le repas était terminé, il se levait, faisait une profonde révérence à son hôte et partait, recevant à la porte quelques francs de la main du maître d'hôtel. Quand les occasions étaient rares, ces malheureux qui se fiaient à la Providence pour leurs nourritures, devaient souffrir quelquefois de la faim, attendant avec avidité un appel et tombant en démente quand l'heure passait lentement sans amener l'invitation attendue. Le parasite français moderne doit avoir été même plus malheureux que son prototype grec, car des mauvais traitements et même des coups, après un bon repas, étaient préférés par lui à un estomac vide, criant la faim et n'ayant rien pour se remplir.

Dans les mémoires du grand homme d'Etat, dont la perte est déplorée par les deux partis politiques et par tous les Anglais dignes du nom, un exemple curieux est donné de la prévalence de cette superstition étrange dans notre pays. Le sixième Duc de Devonshire, qui était loin d'être un homme très crédule, croyait fermement qu'un repas de treize personnes était le prélude d'un désastre pour une des personnes présentes. Dans une certaine occasion, à Hardwick, un des invités manqua et le Duc s'assit, par inadvertance, à une table autour de laquelle se trouvaient treize personnes. Le nombre des convives ne fut remarqué que lorsque le dîner fut terminé. Le Duc qui semblait être très frappé de l'incident involontaire de sa part, mourut dans la nuit même. Ceux qui partageaient cette croyance mystique regardèrent la catastrophe comme une preuve, aussi forte que les Saintes Ecritures, de la correction de leur manière de voir. Si la coïncidence prouve quelque chose, elle prouve le danger de permettre à l'imagination d'être obsédée par une superstition morbide.

Le parasite social est toujours inoffensif, souvent amusant et quelquefois utile; mais, les parasites du règne animal et du règne végétal sont un fléau terrible pour l'humanité, tant par les dommages qu'ils causent à la santé que par la destruction qu'ils infligent aux récoltes.

Ce n'est que depuis une époque tout à fait récente que la science de la bactériologie existe et que la plupart des maladies si fatales à l'espèce humaine ont été reconnues comme ayant leur origine dans les parasites des végétaux. La diphtérie, la tuberculose, le choléra, l'anthrax, l'érysipèle, le tétanos, etc., sont des maladies causées par des bactéries, chaque maladie ayant son bacille spé-

LAW, YOUNG & CO.

MONTREAL.

CHAMPAGNE

POMMERY

Le Vin pour lequel les plus hauts prix
sont payés en Grande-Bretagne et en France.

Absinthe.....Pernod Fils.
Ale & Stout.....Daukes & Co.
Bénédictine.....Benedictine Co.
Bourgognes.....Bouchard père et fils.
Brandy.....Renault & Co.
Cherry Whisky (The Original) Fremy's
Claret et Sauterne.....Nathl. Johnston & Sons.
Crème Cacao ChouvaA. Droz & Cie.
Gin de Hollande.....T. H. Henkes.
Gin London Dry....."Gordon's."
Ginger Ale Anglais....."Schweppes."
Lime Juice.....L. Rose & Co.
Liqueurs.....Marie Brizard & Roger
Madère.....Leacock & Co.
Soda Anglais....."Schweppes."
Stout.....Wheeler & Co.
Tarragone.....Louis Quer.
Vermouth Italien.....Freund, Ballor & Co.
Vin de Lisbonne.....Sarano & Co.
Vin de MalagaCrooke Bros.
Vins de Porto et Sherries..Sandeman & Co.
Vins de Porto et Sherries.."Mackenzie."
Vins du Rhin et Moselle...Koch Lauteren & Co.
Whisky Ecossais....."Kilmarnock."
Whisky Irlandais.....Dublin Distillers Co.



Les Toniques

A BASE DE BONS
VINS VIEUX . . .

sont les plus efficaces et les plus
actifs.

Le VIN ST-MARTIN

est le plus ancien des
Vins médicinaux — le
tonique-régénérateur
éprouvé, que les mar-
chands avisés tiennent en
magasin, parce qu'il est
demandé et que nous
aidons la vente par une
publicité libérale cons-
tante.

DISTRIBUTEURS GENERAUX :

Maison Fournier-Fournier Ltée
ST-HYACINTHE, P. Q.



Cette Marque Célèbre
Mise en

Pintes, Chopines, $\frac{1}{2}$ Chopines et $\frac{1}{2}$ Flasks "Book"

EST EN VENTE DANS LE MONDE ENTIER

C'est la Quintessence même du
Seigle et du Blé d'Inde mélangés.

FABRIQUE PAR

J. P. WISER & SONS, LIMITED

Prescott Ontario.

"NEW-YORK."

"CANADA."

cial. Quelques-uns de ces microbes sont si petits que, vus à l'aide des microscopes les plus perfectionnés et les plus puissants, qui agrandissent les objets quatre mille fois, ils ne paraissent pas plus gros que les points et les virgules qui partagent les phrases de ces articles. Pour l'homme, l'homme orgueilleux, mis dans une classe un peu inférieure à celle des anges, dont l'existence est à la merci d'un corpuscule invisible de protoplasme, à l'apparence de gelée, si microscopique qu'il n'a que la cinquante millième partie d'un pouce, cela semble en contradiction avec la haute position qu'il prétend avoir.

Une si terrible accusation ne peut pas être lancée contre les parasites du règne animal, mais c'est peut-être parce que le savant n'a pas encore pu compléter la chaîne des preuves. La plupart des insectes sont désagréables et ennuyeux; cela est connu depuis l'époque où Belzébuth était dieu et Pharaon, roi, mais ce n'est que durant la présente génération qu'ils sont devenus dangereux.

Beaucoup des familles de ces insectes, non seulement aident aux crimes commis par les bactéries, mais elles sont les instruments par lesquels le mal est accompli. Dans l'Inde, les puces des rats engendrent la peste et répandent la terrible épidémie, car la morsure irritante de l'insecte inocule aux indigènes le virus accumulé par le rat qui l'abritait auparavant. Toutes les fièvres paludéennes, l'éléphantiasis et autres maladies de la peau, ont leur origine dans la piqûre des mouches qui apportent les microbes recueillis dans les eaux stagnantes, dans lesquelles ils passent l'époque de leur vie, où ils sont à l'état de larve et ils injectent leurs microbes dans le sang. Dans tous ces cas, et, sans aucun doute, dans beaucoup d'autres non encore bien connus, les parasites du règne animal prennent rang avec les bactéries, comme ennemis de la race humaine.

La vigne, cette agréable et magnifique compagne de l'homme, a souffert, avec son maître, des attaques de plusieurs mirmidons insignifiants du règne animal et du règne végétal, qui semblent rivaliser dans la destruction qu'ils effectuent. Toutefois, il y a une différence marquée entre les invasions des fungus et celles des insectes. Quand les conditions atmosphériques sont favorables, les spores du fungus se développent simultanément, de sorte que les maladies se manifestent le même jour et quelquefois à la même heure dans tous les vignobles d'un district. Quand, par conséquent, un remède efficace a été découvert et est appliqué d'une manière opportune, les ravages peuvent être arrêtés promptement, étant donné spécialement que le mildew n'a aucune protection naturelle contre les moyens employés pour sa destruction. Avec les insectes, la chose est différente. Quand les oeufs ne sont pas

déposés en même temps, ils arrivent à maturité à des époques différentes, de sorte que l'insecte est souvent trouvé sur la même plante, à différentes phases de développement; quelques-uns des jeunes ayant complété leur travail de destruction, tandis que d'autres ne l'ont pas encore commencé. Ceux qui causent le plus de dégâts entourent les places où ils se cachent d'un réseau soyeux, disposé adroitement, qui les abrite de l'action des insecticides. Les viticulteurs trouvent donc plus difficile de détruire les parasites insectes que l'oidium, le mildew ou même la mystérieuse pourriture noire.

Il y a un tiers de siècle, les naturalistes énuméraient trente-deux sortes d'insectes, ennemis de la vigne. De fortes additions ont été faites à ce nombre, mais bien qu'ils soient classifiés, les individus sont aussi nombreux que les grains de sable sur le bord de la mer et aussi destructeurs que les sauterelles émigrantes de l'Asie Méridionale. Comme quelques-unes des plus petites bactéries sont celles qui infligent à l'homme ses maladies les plus fatales, de même, les plus petits des insectes nuisibles ont fait les plus grands ravages dans les vignobles. Depuis que le phylloxera a envahi l'Europe, pour la première fois en 1865, ses habitudes et coutumes ont été plus discutées même que celles des nations qui ont fondé la civilisation européenne et ses exploits ont rempli plus de pages dans l'histoire que les campagnes du grand Napoléon ou que les invasions de Tamerlan. Pendant des années, on l'a considéré comme excentrique, mais sans danger: sorte de charade difficile à résoudre, que la nature avait inventée, dans le but d'intriguer les savants; et il est probable que si les dévastations de cet insecte n'avaient pas alarmé l'Europe et stimulé les recherches à son sujet, il serait resté dans l'obscurité jusqu'à l'heure actuelle.

Une brève esquisse de la solution du problème peut n'être pas sans intérêt, quoique le phylloxera ait cessé d'être un ennemi si redoutable pour le viticulteur.

En 1854, de nombreuses et petites excroissances, ressemblant à de la noix de galle, furent découvertes à la surface inférieure des feuilles de vigne, chaque excroissance ayant une petite ouverture à son sommet, entourée de filaments hirsutes. En ouvrant chaque excroissance, on y trouva un insecte minuscule, ayant des pattes courtes, un corps convexe et un appareil de succion. Tous ces insectes étaient des femelles et chacune produisit plusieurs centaines d'oeufs. A l'éclosion de ces oeufs, les larves montèrent à la partie supérieure du cep de vigne, où elles s'attaquèrent à la surface de la plante, produisant de nouvelles excroissances, dans lesquelles elles s'enfermèrent de la même manière que leurs

mères. Cela conduisit à classer cet insecte dans l'espèce qui produit des excroissances similaires sur l'orme et le peuplier, et cet insecte fut donc nommé "*pemphigus vitifoliae*." Un autre naturaliste découvrit un individu ailé, qu'il prit pour un mâle et ainsi le fléau de la vigne fut déclassé du genre "*pemphigus*" et compris dans celui des *Dactylopheroe*. D'autres naturalistes considérèrent que cet insecte était une nouvelle espèce et le baptisèrent d'un autre nom terrible.

Quand ces recherches furent faites dans l'Etat de New-York, une maladie, d'une nature inconnue, affectait les vignes des deux côtés du Rhône, maladie que les paysans appelaient "le blanquet," ou pourriture. Comme la maladie se répandait, marchant à la façon d'une armée destructrice, plusieurs sociétés agricoles se réunirent pour se consulter, dans différents endroits du département de Vaucluse (France) et nommèrent des savants pour faire des recherches au sujet des vignobles. D'abord, ni insecte, ni fungus ne furent découverts en quantité suffisante pour expliquer les symptômes observés, mais lorsqu'un cep de vigne mort fut déterré, des marques d'une couleur jaune furent observées sur la racine, marques qu'un examen microscopique révéla être des myriades d'insectes ayant beaucoup d'analogie avec les Aphidées, la forme du corps étant ovale, le corps fortement distendu par la sève absorbée, et il n'y avait pas de distinction visible entre la tête, le thorax et l'abdomen. Le aphid possède deux tubes, ressemblant à des cornes, d'où sort la substance sucrée et collante, appelée "miélat." Le phylloxera a changé ses tubes en un bec aussi long que son corps, qu'il insère dans la racine de la vigne, s'y fixant ainsi pendant qu'il boit la sève. Ainsi privé de son aliment vital, le cep de vigne le plus fort dépérit tôt ou tard.

Grâce aux efforts incessants des experts français, l'histoire de la vie de ce fléau de la vigne fut découverte dans l'espace d'un an. L'insecte passe par les quatre phases suivantes: pendant l'été, du mois d'août au mois d'octobre, des femelles ailées apparaissent dans les vignobles et chacune pond environ quatre ovules parthénogénésiques (c'est-à-dire sans l'intervention d'un mâle) à la surface inférieure des feuilles de vigne. Tard, en automne, ces ovules se développent en mâles et femelles, sans ailes et sans les organes caractéristiques de succion. Ces insectes émigrent promptement jusqu'à la tige. Là, chaque femelle dépose un seul oeuf, sous l'écorce; cet oeuf demeure là tout l'hiver. En Avril ou en Mai, il se développe en un pou de la vigne, sans ailes, mais vorace. Quand l'insecte atteint cette phase sur le plant américain, il passe aux feuilles, sur les-



Scotch Whisky Mountain Dew

DE

SANDERSON

Il est pur, vieux et d'un arôme exquis.
Il n'est surpassé par aucun autre Scotch
Whisky vendu au même prix.
Le "Mountain Dew" de Sanderson est
la plus ancienne marque de Whisky en
Ecosse.

Seuls Agents pour le Canada :

S. B. TOWNSEND & CO.

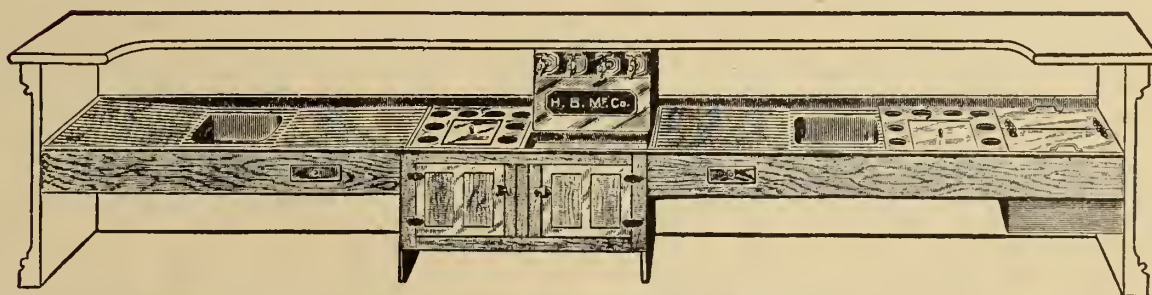
18-20 Rue St-Sacrement, - Montréal.



Fournitures de Bars

et Réparations de Bars

AUX PRIX DES MANUFACTURIERS



THE HAMILTON BRASS MANUFACTURING CO., LIMITED

HAMILTON, Ont.

Les seuls Manufacturiers Canadiens de

MONTREAL, Que.

"Workboards," Boîtes à Glace, Pompes à Bière, Mesures, Cuillères, "Shakers"
Extracteurs de Bouchons, Compresseurs de Citrons et Pièces Diverses.

BUREAU A MONTREAL

Téléphone Bell : Main 3245.

327 rue Craig, Ouest

Télé, honc des Marchands : 774

quelles il dépose ses oeufs parthénogénésiques formant les excréments mentionnées plus haut, mais, dans toutes les vignes européennes, il attaque la racine et y laisse ses oeufs. Au bout de huit jours, les jeunes insectes grossissent et deviennent des femelles développées au bout de vingt jours environ; celles-ci déposent d'autres oeufs sur les racines. Une demi-douzaine ou davantage de ces générations parthénogénésiques se succèdent rapidement pendant l'été. Parmi les femelles de ces insectes vivant sous terre, une génération est produite vers le mois de juin, dont les membres, après quatre phases, au lieu des trois phases usuelles de l'adolescence, deviennent les femelles ailées les plus grosses complétant ainsi le cycle.

Quand l'histoire de la vie du phylloxera dans ses diverses phases fut connue, on ne put plus douter que c'était la même espèce d'insecte que les naturalistes américains avaient découverte en 1854. Toutefois, leurs recherches n'avaient abouti qu'à découvrir une seule phase et la phase où ce fléau de la vigne est le plus innocent: ce n'était qu'une quatrième partie du cycle entier.

LE COMMERCE DES VINS ET LIQUEURS AU CANADA

(D'après Ridley's Wine & Spirit Trade Circular)

Aucun Anglais qui, pour la première fois, se trouve dans le bel et spacieux édifice du Parlement à Ottawa, la capitale du Dominion, ne peut réprimer un sentiment d'orgueil et de satisfaction en constatant les progrès et la prospérité, en tout ce qui concerne les choses politiques et matérielles de notre plus ancienne colonie parmi celles qui ont un gouvernement autonome. Nous disons "Colonies" avec quelque défiance, car le mot "Colonies," et en particulier l'appellation de "Coloniaux" ne sont goûtés des Canadiens. Sans doute, ils sont conscients du fait que la Grande-Bretagne n'est pas un pays colonisateur — dans le sens accepté par les autres nations — c'est le fondateur de nations indépendantes auxquelles il est permis de s'occuper elles-mêmes de leurs propres destinées comme elles le jugent convenable et qui ne sont liées à nous que par les liens de la langue anglaise et l'amour de la liberté, deux choses dont la couronne britannique est maintenant — et nous l'espérons sera toujours — le seul symbole visible d'union.

Les étrangers ont quelquefois remarqué que la race anglaise est, dans tout l'univers, celle qui souffre le plus longtemps, qui est la plus docile et qui se conforme le mieux aux lois, puisqu'elle a supporté si longtemps les restrictions

imposées à la liberté personnelle par certaines de nos lois. Si le Bill des Licences, maintenant devant le Parlement, devait passer — et nous espérons qu'il ne passera pas — et si la fermeture le dimanche des maisons licenciées et la limite de six milles pour ceux qui désirent obtenir des rafraîchissements le jour du repos hebdomadaire, devenaient la loi du pays, notre peuple patient s'arrangerait probablement de ces restrictions sans faire plus que murmurer et sans recourir à l'opposition violente que provoqueraient certainement sur le continuement de telles mesures d'oppression — ou de réforme comme les teetotalistes les appellent.

Nous constatons également au Canada cette soumission calme à la législation la plus absurdement enfantine et futile dans ses résultats, législation à laquelle on se soumet avec un sang-froid britannique patient en face de restrictions sociales qui, si elles avaient lieu dans l'ordre politique, nous jetteraient, nous et les Canadiens, dans une rébellion frénétique.

D'une manière générale, on peut dire que, si en Angleterre, le commerce licencié est châtié avec le fouet, dans le Dominion il l'est avec des scorpions. Il est, en effet, presque impossible d'imaginer, à moins d'avoir débuté personnellement dans le commerce dans ce pays, les nombreux permis et licences qui sont nécessaires au Canada avant de pouvoir faire le commerce en gros d'articles alcooliques. En chiffres ronds, une somme de £250 devra être dépensée annuellement par une maison désirant étendre ses affaires à tout le Dominion et visiter le commerce des vins et spiritueux.

A l'exception d'Ontario, chaque province impose une taxe particulière aux commis-voyageurs qui sollicitent des commandes sur son territoire; dans certains cas, cette taxe s'élève à £60 par tête, et il est extrêmement risqué pour une personne n'ayant pas de licence de demander une commande. L'officier du Revenu accoste souvent les étrangers et les interroge; souvent il emploie aussi d'autres moyens pour savoir s'il y a violation de la loi, et ceux qui enfreignent la loi sans le savoir ou en connaissance de cause courent le risque d'être arrêtés et s'il ne peut payer l'amende imposée, le coupable peut être jeté dans la prison provinciale.

Il est donc bon de prévenir les voyageurs anglais du commerce des vins et liqueurs que, pour solliciter, au Canada, une commande de vin ou d'alcool de quelque sorte que ce soit, il leur faut une licence; faute de quoi, ils courraient le risque, sauf en Ontario comme nous l'avons dit, d'être accostés à l'improviste par un officier du Revenu et, s'ils étaient pris en flagrant délit, un mandat serait

émancé contre eux par les autorités provinciales pour recouvrer la taxe imposée plus une amende.

Nous connaissons un cas où l'action judiciaire en question est encore maintenue contre un voyageur qui, au cours d'une visite rapide dans la province de Québec, dut payer, avant de continuer ses visites aux commerçants, £60 et les frais au Revenu provincial.

En ce qui concerne la limitation des licences et les restrictions imposées aux détaillants, plus on s'avance dans l'ouest, en s'éloignant de la côte, plus les restrictions et les limitations sont grandes, du moins dans les grandes villes. Dans la Nouvelle-Ecosse et le Nouveau-Brunswick, les districts ruraux ont presque tous, d'après le Scott Act, supprimé les licences entièrement, de sorte que, dans ces deux provinces maritimes, il n'y a qu'à Halifax, St-John et quelques autres grandes villes, qu'on accorde des licences. L'île du Prince-Edouard est un pays entièrement prohibitionniste. On admet généralement que l'alcool à bon marché expédié à Québec et Montréal, est envoyé dans les Provinces Maritimes, pour être vendu dans les districts prohibitionnistes.

Comme une dette pour liqueurs n'est pas reconnue par la loi dans les districts où le commerce des liqueurs est interdit, il doit y exister beaucoup de probité, car on n'entend pas dire que le risque des mauvaises dettes soit plus grand là qu'ailleurs; c'est probablement que les marchands des deux côtés se connaissent aussi bien que les book-makers ici, dont les dettes de livres sont si en sûreté qu'on a suggéré cyniquement l'abolition du recouvrement de ces dettes par les tribunaux afin de donner toute liberté au principe des dettes d'honneur.

Dans la ville de Québec, dont la population est de 70,000 habitants et où l'élément canadien-français domine par une proportion de 10 contre 1, les hôteliers ayant licence mènent une vie assez facile, en ce qui concerne le nombre de licences et les heures de fermeture. A Montréal, centre financier du Canada, comme New-York est le centre financier des Etats-Unis, les deux éléments anglais et canadien-français sont à peu près égaux en nombre. On y constate des facilités raisonnables pour la vente au détail des boissons alcooliques, les licences étant au nombre de 500 pour une population de 400,000 habitants.

Ce n'est que lorsqu'on se trouve sous la domination complète de l'Anglais qu'on observe la tyrannie du culte, appelé en Angleterre teetotalisme, dans son développement le plus complet et le plus futile. Toronto, avec 328,000 habitants, est la principale ville d'Ontario et est, par rapport à Montréal, ce que Chicago est par rapport à New-York. Située sur le lac

== VENDEZ LE ==

GIN DE BURNETT

"LE LONDON DRY ORIGINAL,"
 Absolument le plus Fin!

J. M. Douglas & Co., Seuls Agents au Canada. Montréal.

— DISTILLATEUR DE —

JOSEPH E. SEAGRAM, Fins Whiskies

WATERLOO, CANADA.

"Old Times," "White Wheat," "No 83 Rye," "Star Rye."

MEAGHER BROS. & CO., Montreal, Agents.

AU COMMERCE

Maintenez votre approvisionnement d'ALE et de
 PORTER de



**Les Meilleures
 Bières de Malt
 au Pays, et les
 Gens le savent.**

Labatt's

Vous êtes obligé de les avoir si vous voulez con-
 server vos clients. Si vous leur substituez d'au-
 tres marques, vos clients ne se plaindront peut-
 être pas, mais ils donneront leur clientèle là où
 ils obtiendront ce qu'ils veulent avoir.

Ontario, cette ville a des faubourgs qui s'étendent rapidement dans toutes les directions où on peut établir des lignes de tramways, les tramways de la rue Yonge allant jusqu'à près de vingt milles dans la campagne. Cependant cette métropole commerciale ne peut avoir, d'après son "Licensing Authority," que 144 licences, toutes accordées comme licences d'hôtels, c'est-à-dire à des maisons pouvant donner la nourriture aussi bien que le couchage.

En janvier 1906, les habitants votèrent un referendum dans lequel il était déclaré par une grande majorité qu'aucune réduction du nombre de licences n'était demandée. Toutefois, au commencement de l'année actuelle, le conseil municipal ayant changé, un règlement fut voté, donnant instruction à une commission composée de trois membres du conseil de supprimer 34 des 144 licences. Les commerçants en vins et liqueurs furent consternés. Aucun d'eux ne se sentit en sécurité, sauf les propriétaires des principaux hôtels qui étaient à peu près certains de leur licence; mais les commerçants sans influence, les petits hôteliers et principalement ceux sans influence politique ou municipale, craignirent beaucoup de se voir enlever leur gagne-pain par le trio qui devait désigner les licences à supprimer à la fin du terme de ces licences, sans aucune compensation accordée à leurs détenteurs.

Il paraît, toutefois, qu'un appel à la Cour Supérieure a eu pour résultat de faire déclarer "ultra vires" la mesure prise par le conseil municipal, étant donné le referendum voté deux ans auparavant, vote qui avait donné de la sécurité aux hôteliers, dont beaucoup avaient dépensé de fortes sommes d'argent pour améliorer leur établissement. Les procédés de la ville de Toronto nous montrent avec quelle loyauté les teetotalistes agissent et ce qu'on peut attendre de cette secte.

Nous n'approuvons pas et nous ne suivrons pas l'exemple de ceux qui emploient un langage exagéré pour faire opposition à la faction des teetotalistes; mais nous dirons ceci, qu'en Angleterre comme à Toronto, les fanatiques ne s'occupent ni d'équité, ni de loyauté, ni de l'honnêteté ordinaire entre semblables dans leurs propositions, et quand il s'agit de légiférer. Il leur suffit qu'un concitoyen vende des liqueurs alcooliques pour qu'ils oublient toute considération, sauf une. Un principe qui, en toute autre affaire, serait traité même par eux de malhonnête, est accueilli comme principe correct, parce qu'il gêne, restreint ou déprive de sa propriété l'homme "mauvais," objet de leur hostilité.

Laissons de côté les ennemis des vendeurs pour parler un peu du mode de distribution et des articles vendus. On

peut dire d'une manière générale que le Marchand de Vin de Famille, dans la signification propre du terme, n'existe pas au Canada. A Montréal, par exemple, outre les hôteliers, il n'y a que deux catégories de vendeurs de vins et spiritueux, les marchands de gros et les épiciers.

Le whiskey écossais est au Canada, comme en Angleterre, le principal article pour la vente duquel il y a plus d'agences et on déploie plus d'énergie qu'en Angleterre. Chez nous un épicier ne met jamais en stock un nombre de marques de Scotch Whisky aussi considérable que celui que l'on voit sur les rayons de la plupart des épiceries du Canada. La concurrence est si active, si générale, que les relations sociales de tout genre sont utilisées d'une manière inconnue en Angleterre. Dans les grandes villes, des amis des agents des maisons de gros vont dans les épiceries et demandent des marques, comme le font les consommateurs salariés, moyen qu'emploient malheureusement de grandes maisons d'Angleterre pour créer une demande préliminaire et la mise en stock par les détaillants des marques demandées.

Il n'est pas rare de voir dans une épicerie une cinquantaine de marques de Scotch Whisky dont chacune a ses amateurs et que les épiciers mettent en stock en petites quantités, de crainte de perdre un client. Comme ces quantités en stock sont faibles, il n'est pas étonnant que la subdivision du commerce se retrouve dans les stocks des marchands de gros, dont la patience est mise davantage à l'épreuve que celle de son confrère d'Angleterre. Il en résulte en conséquence que celui qui introduit une nouvelle marque, quoiqu'il soit reçu très poliment, n'est pas beaucoup encouragé par les marchands, à moins qu'il ne semble semer l'argent, auquel cas un grand nombre de commerçants le recevront plutôt à bras ouverts et l'aideront avec ardeur à dépenser son argent, peut être sans succès ou sans profit.

L'article ordinaire en fait d'alcool, consommé par les Canadiens, est le Gin de Hollande. Toutefois il faut dire en faveur du bon sens des Canadiens qu'un Gin Hollandais, manufacturé à Montréal et notoirement produit indigène, occupe la seconde place dans la consommation de la population de langue française et menace d'égaler pour la demande la marque de Hollande. Le brandy est ensuite la liqueur la plus estimée dans la province de Québec, où il existe d'innombrables étiquettes, ainsi que les deux principales marques de Cognac qui nous sont familières de ce côté-ci de l'Atlantique. Toutefois le Scotch whisky gagne peu à peu du terrain auprès des amateurs de genièvre et de brandy et, comme partout ailleurs, l'Écossais est trop

remuant pour accepter, même dans la province de Québec, une place permanente autre que la première.

Pour les vins, la principale clientèle est composée naturellement de personnes d'origine française. A Québec et à Montréal, on peut obtenir une demi-bouteille de bon vin ayant l'apparence et la nature du vin de Bordeaux, expédié probablement de Bordeaux, pour cinquante cents au plus, dans les restaurants fréquentés par les Canadiens Français.

D'une manière générale les négociants et exportateurs d'Europe sont enclins à estimer plus qu'il ne convient la capacité du Dominion à absorber leurs marchandises. Avec une population de moins de sept millions répandue sur un territoire aussi étendu que l'Europe et n'offrant que des facilités restreintes et coûteuses à la distribution, les quantités, relativement à nous-mêmes et aux autres contrées européennes, doivent nécessairement être limitées à une plus faible consommation par tête.

VIN, ALCOOL, BIÈRE

On évalue la récolte mondiale des vins pendant l'année 1907 à 3,212,000,000 de gallons dont la moitié, environ, produite par la France: 1,452,000,000.

Les autres principaux pays producteurs se classent ainsi, suivant l'importance de leur production: l'Italie, 726 millions de gallons; l'Espagne, 374 millions; le Portugal, 88 millions; l'Autriche, 66 millions; la Hongrie, 66 millions et l'Allemagne, 44 millions.

Le pays dont la production est la plus faible est le Mexique qui n'a récolté en 1907 que 396,000 gallons.

L'Italie, l'Espagne et le Portugal sont presque exclusivement des pays exportateurs de vins, leur importation est très faible et n'a aucune importance par rapport à leur exportation. Au contraire, les importations de la France et de l'Allemagne dépassent de beaucoup leurs exportations. C'est ainsi que pour l'année 1907 les importations de vins pour la France ont atteint près de 132 millions de gallons, contre 59,400,000 pour les exportations.

L'Algérie expédie à la France les 4-5e de sa récolte de vins, qui, avec ceux importés d'Espagne, servent aux coupages de vins légers.

Les vins de Bordeaux sont surtout goûtés et appréciés de l'Allemagne. Chaque année, les exportations de ce cru, à destination de ce pays sont assez élevées; l'Angleterre en consomme également une assez grande quantité. La Suisse ne dédaigne pas le vin français, autant qu'on peut en juger par le chiffre important des exportations de la France avec cette nation.

Quant aux vins de champagne, ce sont

Jules Robin & Cie

COGNAC



LE

COGNAC

Jules Robin & Cie,

a été le leader sur le marché
canadien pendant au-delà d'un
demi-siècle et entend conser-
ver sa position

En vente chez tous les principaux
Négociants en Vins.

JOHN HOPE & CO.,

Agents pour le Canada,

les Belges qui en sont le plus friands : 1,496,000 gallons ont été exportés en 1906, et 1,562,000 gallons en 1907. Comme pour le Bordeaux, les Anglais viennent ensuite avec 1,276,000 gallons en 1907, puis les Etats-Unis avec 308,000 gallons et enfin l'Allemagne avec 286,000 gallons.

Malgré les ligues antialcooliques qui se sont développées en France, c'est encore le Français qui consomme le plus de vin. On évalue en moyenne, la consommation annuelle de chaque habitant à 34.28 gallons, soit 42 centilitres par jour. Ce chiffre comparé à celui des autres pays va donner au Français la réputation d'un buveur : l'Italien ne consomme annuellement que 18.48 gallons, l'Espagnol, 18.26 gallons; le Roumain, 5.72 gallons le Hongrois, 4.4 gallons; l'Autrichien, 3.74 gallons; le Serbe, 3.3 gallons; l'Allemand, 1.54 gallons et l'Anglais—they n'en ont pas en Angleterre—0.275 gallon seulement !

La production de la bière n'est pas exposée à d'aussi grandes fluctuations que celle du vin. L'Allemagne, les Etats-Unis et l'Angleterre produisent chaque environ 110 milliards de gallons par an. Quant à l'Autriche, la Belgique et la France, leur production est bien moindre. L'Angleterre, les Etats-Unis, l'Allemagne et l'Autriche ont une production supérieure à leur consommation, alors qu'en Belgique et en France la consommation dépasse la production.

La Belgique est le pays qui consomme le plus ce genre de boisson; la consommation annuelle d'un habitant est évaluée à 48.84 gallons, vient ensuite la Grande-Bretagne, avec 27.72 gallons puis l'Allemagne, 26.4 gallons; le Danemark, 20.46 gallons; les Etats-Unis, 16.72 gallons; l'Autriche, 14.3 gallons et la France avec 7.48 gallons seulement.

La production de l'alcool est surtout très grande en Russie et en Allemagne. Ces deux pays tiennent le record de la production. Les Etats-Unis, la France, l'Autriche et l'Angleterre viennent ensuite.

La Russie produit annuellement 88 millions de gallons d'alcool; l'Allemagne, 83 millions 6; les Etats-Unis, 70 millions 4; la France, 55 millions et l'Angleterre, 26 millions 4.

Quant à sa consommation, ce n'est pas le Français qui en consomme le plus. Le Danemark arrive bon premier avec une consommation annuelle par individu de 1.38 gallon, puis viennent l'Autriche avec 1.14 gallon; la Hongrie, 1.14 gallon; l'Allemagne, 0.88 gallon; les Pays-Bas, 0.84 gallon; la France, 0.79 gallon; la Suède, 0.78 gallon; les Etats-Unis, 0.72 gallon; la Belgique, 0.63 gallon; la Russie, 0.55 gallon; l'Angleterre, 0.52 gallon; l'Italie, 0.17 gallon et en dernier lieu la Bulgarie, où elle n'atteint que 0.04 gallon.

Enfin, le produit total des impôts perçus sur ces boissons dans le monde entier

est évalué à environ 1 milliard de dollars. La soif des hommes n'a d'égale que la soif des budgets.—(L'Eclair).

LE MARCHAND DE L'AVENIR

Que sera le marchand de l'avenir ? Tandis que les rangs des commerçants changent continuellement, tandis que des hommes qui ont été en affaires pendant des années quittent continuellement leur place et tandis que d'autres changent constamment de commerce, pour faire des essais, nous pensons encore qu'on peut dire en toute sécurité que 75 pour cent des commerçants de l'avenir seront composés d'homme qui occupent maintenant la position de commis. C'est en étant commis que se forme l'apprenti. De même que l'homme jeune qui travaille dans une boutique de charpentier est plus apte à devenir un maître charpentier, de même le commis qui a travaillé dans un magasin est celui qui est le plus à même, d'après ce qu'il a appris, de devenir un commerçant. Par conséquent, nous croyons que cela fera impression sur la plupart des commis de magasin.

Que doit étudier le commis de magasin, que doit-il apprendre afin de réussir quand il sera commerçant ? A quoi doit-il consacrer son énergie et sur quoi doit-il concentrer ses pensées pendant ses moments de loisir ? Il doit employer son énergie à penser à des choses qui ont rapport à sa tâche journalière, à des choses auxquelles il puisse s'intéresser sans détourner son attention de ses devoirs de vendeur.

D'abord, nous devons dire qu'il devrait étudier et connaître à fond les principes du commerce, car c'est sur ces principes que toutes les bonnes maisons ont été fondées. Quels sont ces principes ?

L'un d'eux est l'honnêteté. Autrefois, l'honnêteté a été raillée quelque peu par les conseillers des commerçants. Même aujourd'hui, il y a des gens qui disent que l'honnêteté absolue est impossible dans le commerce. Nous pensons que c'est là une erreur et que l'honnêteté est nécessaire pour établir une clientèle permanente. Celui qui n'est pas franc ne reste pas longtemps dans une affaire. Il a bientôt à se repentir des fautes qu'il a commises et il doit trouver un nouveau champ d'activité. Le marchand honnête s'aperçoit qu'il gagne bientôt la confiance de ses clients, que ceux-ci croient ce qu'il dit et qu'ils se fient à lui. C'est là une base d'affaires qui a sa valeur.

Un autre principe du commerce est l'enthousiasme au travail; c'est un principe vital. Vous devez aimer le commerce dans lequel vous êtes, vous devez apprécier les opportunités qui vous sont offertes et insuffler de la vie dans ce que vous entreprenez. Vous faites partie intégrante d'une classe qui tient sa place

dans le genre humain. Votre vocation est élevée et essentiellement pratique. L'enthousiasme ne se manifeste pas toujours par des cris. Mais, cet enthousiasme peut couvrir dans l'âme d'un homme tranquille et vous vous apercevrez qu'il est absolument nécessaire pour le propriétaire d'un magasin.

L'aptitude à commencer est un autre facteur pour remporter du succès dans le commerce. Il y a un grand nombre d'aptitudes, mais aucune n'est d'un ordre plus relevé ni plus défini que celle qui permet à un homme de commercer. Un homme peut être honnête, il peut être enthousiaste, mais il peut manquer de l'aptitude particulière, nécessaire au marchand. Voilà où le système d'apprentissage sert bien à un homme. Après qu'il a essayé d'être un commis, il devrait être à même de savoir s'il est capable de conduire par lui-même un commerce similaire. Le mot aptitude signifie initiative; il signifie force de caractère; courage et équilibre de l'esprit. Il signifie perspicacité, promptitude à saisir l'occasion. Sans cette aptitude commerciale, aucun homme ne devrait essayer d'entrer dans le commerce. Celui qui s'imagine qu'être commerçant signifie complète somnolence, devrait ne pas songer au commerce. Le travail pénible est une chose importante dans la fondation des affaires. L'énergie, le labeur soutenu, sont choses essentielles pour arriver au succès dans un commerce, une industrie ou une profession. Pour arriver au bien-être et à la richesse, il n'y a pas de chemin de traverse dans le commerce. Le commerce n'est absolument pas un métier où l'on puisse somnoler.

Le contrôle de soi-même est une qualité indispensable à tout marchand. Dans certaines occupations, des accès de colère peuvent n'être pas nuisibles. Dans certaines professions, le manque de soin peut ne pas amener la ruine, mais le marchand doit garder son sang-froid. Il doit se rappeler que le respect de soi-même et l'intérêt personnel exigent qu'il fasse usage de ses aptitudes sans permettre qu'un accès de colère juste ou un dégoût naturel influencent son jugement.

Il doit être entreprenant. Il doit se rendre compte que le public aime les choses nouvelles, qu'il se fatigue vite et que lui, marchand, doit servir un public difficile. Il doit fréquenter d'autres citoyens; il doit s'intéresser aux questions communes et faire usage de tout cela pour son propre bénéfice. Ses idées doivent être progressives et il doit les mettre en pratique.

Avec ces grands principes fortement ancrés dans l'esprit, le marchand de l'avenir peut les mettre en pratique pendant son apprentissage, autant que possible. Au bout d'un certain temps, ils feront partie de sa nature et nous pouvons lui assurer qu'aucun de ces principes ne fera

du tort à sa carrière future, qu'il soit un commerçant ou qu'il se mette dans quelque autre industrie. Chacun de ces principes lui servira, quelle que soit la chose qu'il fasse, mais ils sont surtout importants pour l'homme qui désire être commerçant.

Toutefois, cela n'est pas tout. La pose de pierres angulaires est nécessaire en premier lieu, mais la structure à ériger sur elles doit être construite avec soin et attention. Il y a là deux grandes subdivisions à considérer; la première est la connaissance de la nature humaine et la seconde est la connaissance des marchandises.

Nous connaissons des hommes qui sont

de splendides vendeurs parce qu'ils ont étudié les clients d'une manière scientifique. Ils peuvent presque vendre des marchandises à toutes les personnes qui entrent dans un magasin; ils comprennent les variations de l'esprit humain. Ils voient comme par intuition, ce qui fera impression sur telle personne et ce qui attirera telle autre. Ils savent comment il faut parler à la femme qui n'est pas décidée et ce qui plaira à l'homme pressé. Ils savent la manière d'agir avec les hommes. Ils connaissent à fond l'art d'arriver à leur but. Ce sont des diplomates, qu'ils se trouvent à la tête d'un département ou qu'ils vendent des marchandises; quel pouvoir magnifique ils

possèdent! Voilà ce que devrait être le marchand; il devrait pouvoir enseigner à son personnel de ventes ce qu'il faut faire et comment le faire et puis, illustrer ses leçons d'une manière parfaite. Cette connaissance de la nature humaine peut s'acquérir, de telle sorte que personne n'a besoin de se décourager des erreurs qu'il fait tout d'abord. Etudiez, lisez les journaux commerciaux, cultivez une courtoisie naturelle et un désir de plaire. Sachez ce que vous désirez accomplir et essayez d'y arriver par des méthodes absolument les meilleures. Observez les meilleurs vendeurs des magasins et voyez comment ils s'y prennent. Certaines de ces méthodes peuvent être très précieuses.



EMBOUTEILLAGE DE BIÈRE

Le stock considérable de la Bière embouteillée à l'avance que nous tenons à la disposition du commerce, nous permet de livrer constamment une qualité supérieure et toujours égale.

Notre outillage pour le lavage des bouteilles réalise la perfection atteinte à ce jour par les fabricants d'appareils d'embouteillage.

W. J. RAFFERTY,

Embouteilleur autorisé de la maison W. DOW & CO.,
Brasseurs et Fabricants de Malt.

33, 35 et 37, rue Vallee,

MONTREAL.

MARQUES DE CHOIX

NOUS recommandons les produits suivants parce que nous pouvons en garantir la haute qualité toujours strictement maintenue par des maisons soucieuses de conserver leur réputation consacrée de longue date.

Brandy Richard—Un Cognac authentique, mûri en fûts, et qui invite les comparaisons des vrais amateurs.

MITCHELL SCOTCH AND IRISH **Whiskies** les plus parfaitement populaires au Canada pour leur saveur et leur finesse.

MILLER "HIGH LIFE"—la Meilleure Bière de Milwaukee.
MALT EXTRACT—Un véritable aliment liquide et le meilleur.
"VIVO"—La Bière de Tempérance par excellence.

DAUKES ALE & STOUT—les plus recherchées des bières anglaises.

VIN BACCHUS Le fameux tonique au Quinquina et aux vieux Vins de Bourgogne—un vin exquis doublé d'un reconstituant hors de pair.

Pour toutes informations, prix et cotations, écrivez, téléphonez, télégraphiez à nos frais;

LAPORTE, MARTIN & CIE LTÉE,

VINS, LIQUEURS ET EPICERIES EN GROS,
562 A 568 RUE ST-PAUL -- MONTREAL

ses pour vous. Il faut avoir de la mémoire et être décidé à devenir un de ces commis que les clients recherchent de préférence.

Cette dernière chose est tout aussi importante que la première. D'aucuns même la considèrent comme plus importante. Nous n'oserions pas dire cela, mais ces deux choses dépendent l'une de l'autre. Elles sont très précieuses pour le commis et presque capitales pour le marchand. Une connaissance des marchandises donne au vendeur une puissance énorme. Supposez qu'un homme ait des capacités pour vendre des marchandises, mais soit ignorant des marchandises elles-mêmes. Le client est apte à prendre le dessus sur lui; puis, il y a perte de confiance, confiance qui est si importante pour la vente.

Il y a quantité d'opportunités pour apprendre à connaître les marchandises. Apprenez tout ce que vous pourrez à leur sujet: leur origine, les méthodes employées dans leur manufacture, les qualités et les diverses espèces, leurs usages. Une telle connaissance aide merveilleusement à la vente; avec elle, vous savez ce dont vous parlez et, avec la connaissance de la nature humaine, vous savez comment vous en servir.

Pour le propriétaire, une telle connaissance sert encore à un autre but. Le marchand a un double devoir: acheter et vendre. Il doit acheter ses marchandi-

ses d'abord, avant qu'il puisse les distribuer au public consommateur; c'est là que la connaissance des marchandises entre en jeu. Grâce à la connaissance qu'il a des besoins de sa communauté, il sait quelle sorte de marchandises est en demande, l'espèce dont il peut disposer à meilleur profit et à l'avantage mutuel de lui-même et de ses clients. Grâce à sa connaissance des marchandises mêmes, il peut choisir exactement ce dont il a besoin. Il sait ce qu'il lui faut, il ne peut pas être déçu facilement.

Quand il connaît à fond ces grands principes, le commis d'aujourd'hui est outillé pour réussir parfaitement dans le commerce. Cela peut sembler difficile; mais tout ce qui vaut la peine d'être fait est difficile à apprendre parfaitement. Voilà l'époque de commencer à acquérir les informations et le caractère qui feront de vous un marchand de l'avenir.

Le Brandy Richard

Tout le monde en boit, tous les amateurs de bon vieux Cognac l'apprécient. MM. Laporte, Martin et Cie. Ltée, Montréal, constatent une augmentation progressive de la vente de ce bon brandy.

Comme exemple de la manière dont les goûts occidentaux sont cultivés en Orient, il est intéressant de remarquer que la Apollinaris Co. Ltd., de London, a reçu un Brevet de Fournisseur de la Maison de Sa Majesté l'Empereur du Japon.

REVUE GNERALE

M. E. R. Carroll, directeur-général de la Hamilton Brass Mfg Co., Ltd., nous informe que, depuis le commencement du printemps, les affaires de sa maison ont été des plus actives et supérieures à celles de l'année dernière à pareille époque.

PERSONNEL

—M. Lawrence A. Wilson a fait, pendant le cours du mois dernier, un voyage aux Etats-Unis.

—M. E. H. Carroll, représentant de la Hamilton Brass Mfg Co., Ltd., partira dans la première semaine pour un voyage d'affaires dans les Provinces Maritimes.

—M. R. C. Howard, directeur-gérant de la maison Mitchell & Co., Ltd., de Belfast, et M. David J. Mitchell, directeur de la compagnie Mitchell Bros., Ltd., de Glasgow, qui viennent de faire un voyage d'affaires au Canada, s'embarqueront à bord du S.S. Virginian pour retourner en Angleterre.

Ces deux maisons qui ont une réputation universelle, l'une pour la distillation des whiskies irlandais et l'autre pour celle des whiskies écossais, sont représentés depuis de nombreuses années au Canada par MM. Laporte, Martin et Cie, Ltée.

—M. Marc Foucauld, chef de la maison Lucien Foucauld et Cie, de Cognac, est actuellement de passage à Montréal.



**Avez-vous
Essayé les**

Cocktails Saratoga

“Manhattan,”
“Club Whisky,”
“Brandy,”
“Holland.”

Les seuls Cocktails de ces marques faits au Canada.

En vente chez tous les marchands de Liqueurs en gros.

Escomptes spéciaux aux maisons de gros.

AGENTS POUR LA PUISSANCE.

D. McMANAMY & CO.
Inc.

Marchands de Liqueurs en Gros

SHERBROOKE, QUE.

VINS ET EAUX-DE-VIE

DES CHARENTES

Gaston Dugas & Cie,

Propriétaires-Distillateurs

MATHA, - pres Cognac.

Lalonde & Desroches, Agents,

210, rue St-Paul, Montreal.

S. H. Ewing & Sons, Importateurs et
Manufacturiers de

BOUCHONS

Coupés à la Main et à la Machine

Marchands de Capsules pour bouteilles, de broche d'embouteilleurs, d'Etain en feuilles, de Fournitures pour Brasseurs, etc., etc., etc.

SUCCURSALE DE TORONTO: 29 Front St., West. BUREAU PRINCIPAL: 96 rue King, Montréal

Téléphones: { BELL MAIN 65
MARCHANDS 522



Au Commerce

Savez-vous que MM. Blankenheym & Nolet, Rotterdam, Hollande, possèdent et exploitent la plus grande et la plus importante distillerie de ce pays ;

Que le Gin de la marque "Key" est la principale marque en Hollande—le centre le plus important au monde de la production du genièvre. Cette marque ayant reçu des médailles de première classe et les récompenses les plus élevées contre toutes ses concurrentes, à toutes les expositions internationales, depuis 1873 ;

Que cette marque est plus profitable que toute autre sur ce marché, étant "double berried" et deux fois distillée, possédant un arôme, un goût et une force qui ne peuvent pas être égalés par n'importe quel autre gin ;

Que ce gin est reconnu comme étant grandement supérieur aux produits similaires vendus à un prix beaucoup plus élevé sur ce marché ?

En caisses et en fûts.

Echantillons et prix sur demande.

Lawrence A. Wilson Co., Ltd.

Agents Canadiens

Montréal.



LE VIN DES CARMES

La Vogue

— DU —

Vin des Carmes

s'est affirmée dès le début. Sa formule a été approuvée par la profession médicale. Son mérite et ses propriétés médicinales ont créé en sa faveur une demande qui se développe de mois en mois.

LE VIN DES CARMES est un créateur de force et d'énergie : il a rapidement raison de l'ANÉMIE, du MANQUE d'APPETIT et de la DYSPEPSIE.

EN VENTE CHEZ LES MARCHANDS DE LIQUEURS ET LES PHARMACIENS EN GROS. ::::

A. TOUSSAINT & CIE.

DEPOSITAIRES GENERAUX

194, RUE ST-PAUL, :: QUEBEC.

LE VIN LE PLUS FIN DU MONDE

Quand vous
ordonnerez
l'Extra Dry
de
C. H. MUMM & CO.,
voyez à ce qu'il
porte.

La Capsule
de Métal
coloré rose
et l'étiquette
avec le nom des
Agents
Canadiens.



S. B. TOWNSEND & Co.

SEULS AGENTS AU CANADA,

18-20 RUE ST-SACREMENT, MONTREAL.

4,150 CAISSES ET 150 FUTS DE BRANDY


Les chiffres ci-dessous indiquent, d'une
manière irréfutable, la
Popularité Toujours Croissante
du

Brandy Courard

Il a été expédié des CHARENTES, par
"SS. Jarnac" et réexpédié à Montréal, par
"SS. Corsican," de la Cie Allan, les quan-
tités suivantes de
Brandy J. Courard & Fils, Cognac:

2,000 CAISSES DE 12 BOUTEILLES ★
300 CAISSES DE 24/2 BOUTEILLES ★
500 CAISSES DE 24 FLASKS ★
50 CAISSES DE 16 IMPERIAL FLASKS ★
1,000 CAISSES DE 12 BOUTEILLES ★★
200 CAISSES DE 12 BOUTEILLES V. O.
100 CAISSES DE 12 BOUTEILLES V. S. O. P.
150 FUTS ★★

Le tout formant un ensemble de
≡4,300 PAQUETS≡

 La plus grosse importation de Brandy

 d'une seule marque pour une seule maison.

HUDON & ORSALI,

Epiciers en Gros et Importateurs de Vins et Liqueurs, etc., etc.

259, rue St-Paul,

-

-

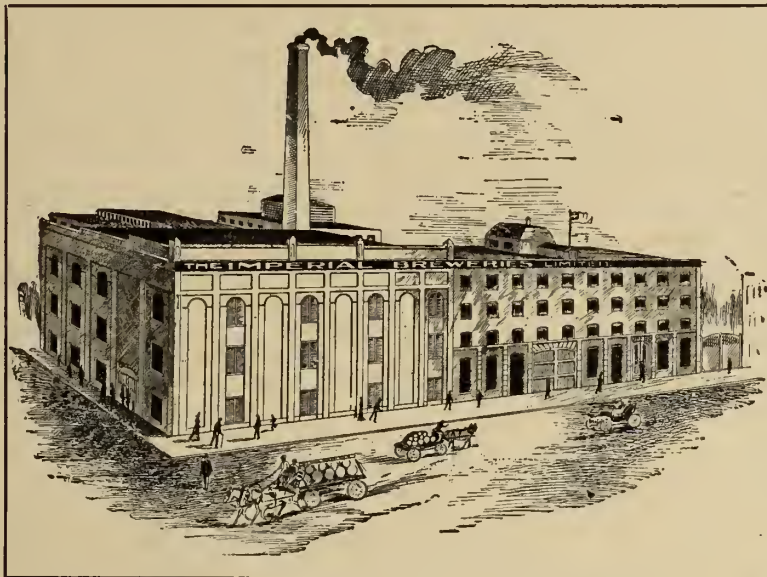
MONTREAL.

The

IMPERIAL BREWERIES

LIMITED

La Brasserie Coopérative des Hoteliers et Epiciers.



Prix
Spéciaux
aux
Actionnaires
de la
Compagnie



Biere et Lager en Futs, Marques :

Imperial Breweries, Ltd. (Extra Pale Ale.)

Imperial Porter. Imperial Lager. Salvador Lager.

Brasserie et Bureaux : 617, rue St-Paul, MONTREAL

L'ART DE BOIRE LE VIN

Avant d'aborder ce sujet, simple en apparence, quelques remarques sur les caractéristiques des vins qui doivent subir cette opération délectable, sont absolument nécessaires. Le terme "smile", tel qu'employé par les buveurs, est un terme de jargon, mais quel autre pourrait mieux exprimer le plaisir que l'on éprouve à boire un bon vin? L'oeil devient brillant, le visage s'épanouit, les lèvres se plissent d'avance et une sensation agréable envahit le corps tout entier; alors, on sourit et qui ne sourirait pas? Nous voyons que, dans les temps les plus reculés de l'histoire, on usait et on abusait du vin. Les Ecritures Saintes sont remplies d'allusions à sa valeur, ses effets et ses dangers. Aucune cérémonie importante ou sacrée n'était accomplie à cette époque sans que du vin fut offert sous une forme ou sous une autre.

Le vieux Noé ne savait pas boire le vin—il s'enivra—mais il est plutôt à plaindre qu'à blâmer, car il but son vin alors qu'il était nouveau; il ne put attendre jusqu'à ce que ce vin eut pris de l'âge et tout probablement son vieux stock qui était dans l'arche avait été épuisé.

Partout dans l'ancienne loi, on trouve une mention, parmi les nations plus civilisées, de la fabrication du vin et de son absorption. Cette fabrication est représentée sur les vieux monuments d'Egypte, datant d'une époque qui n'a jamais pu être bien définie. Le vin était usité dans l'Inde, à une époque encore plus reculée. Puis, vint la période des Ecritures Saintes, puis celle des Grecs, celle des Romains, celle des Gaulois, celle des Germains et enfin la période des Californiens. Tous ces anciens peuples buvaient du vin et quelquefois sans mesure dans leurs rites sacrés, leurs cérémonies publiques et leurs relations sociales.

Nous ne savons que peu de chose des vins des Indiens. Evidemment, dans ces régions chaudes, on ne pouvait pas faire de vin. Les vins que l'on y buvait devaient y avoir été apportés de quelque autre région plus fraîche. Néanmoins, il existe une légende, d'après laquelle Bacchus serait venu de l'Inde et aurait apporté de cette partie du monde l'habitude de boire du vin; il aurait introduit la vigne elle-même, la manière de la cultiver, ainsi que beaucoup d'arts et de sciences. Nous savons quelque chose sur le vin d'Egypte. Des documents à ce sujet ont été trouvés dans les tombeaux des rois et d'autres personnages importants. Ces vins étaient imprégnés de clous de girofle, de muscade et d'autres épices. Le peuple d'Egypte peut avoir pris plaisir à boire de tels vins, mais, pour nous, un tel vin ressemblerait davantage à une sorte de punch. Les Ecritures Saintes nous donnent quelque idée des vins de Chanaan et

des pays adjacents; nous savons, par exemple, qu'il y avait là des vins rouges. Les Ecritures ne mentionnent pas s'il y avait des vins blancs.

Un passage des Saintes Ecritures a fait une profonde impression sur mon esprit: c'est le passage dans lequel Salomon donne des instructions supposées adressées à quelque personnage mythique: "Jeune homme, ne regarde pas le vin quand il est rouge". Je ne sais pas si la citation est exactement correcte, mais telle est sa signification. J'ai souvent réfléchi à ces paroles et je ne pouvais trouver leur signification, ni comprendre pourquoi on ne devait pas regarder le vin quand il était rouge. Un jour, rencontrant un homme spirituel de la ville, je lui demandai une explication, et voici ce qu'il me répondit: "Je suis surpris que, vous qui êtes depuis si longtemps dans l'industrie du vin, ne compreniez pas que Salomon était non seulement un grand sage, rempli d'expérience, mais qu'il avait aussi une science technique. Ne savez-vous pas que les vins ne sont jamais rouges que lorsqu'ils sont nouveaux et que, lorsqu'ils vieillissent, ils perdent leur teinte rouge pour prendre une couleur fauve?"

Evidemment, Salomon, avec toute sa sagesse, avait fait l'imprudence, en une certaine occasion, de boire du nouveau vin rouge, ce qui l'avait incommodé.

Pour boire du vin, et en retirer satisfaction, il faut le faire dans les conditions convenables, quand l'esprit y est disposé, en employant la sorte de verres convenable; le vin doit être à la température voulue et enfin le vin ne doit être bu qu'à table, en mangeant.

L'action de boire du vin entre les repas est un abus qui devrait être déconseillé. Le vin ne peut pas être apprécié à ce moment-là, on ne peut pas y trouver de plaisir. C'est une habitude pernicieuse que de boire du vin entre les repas; c'est presque une seconde nature que cette habitude chez le peuple américain et cette coutume est fâcheuse de toutes les façons. On peut admettre qu'on boive du vin après les repas; cette action n'est pas suivie d'habitude de résultats désagréables, à cause de la nourriture qui a été absorbée.

Quand je parle de boire du vin dans les conditions convenables, avec l'intention d'en retirer la plus grande satisfaction, et pour l'apprécier mieux, je veux dire que les aliments pris immédiatement auparavant devraient être en harmonie avec le goût général, la saveur et le bouquet de vin que l'on boit en même temps. Par exemple, un vin lourd ou même un gros vin de Bordeaux serait, pour un amateur de bonne chère, presque révoltant s'il était bu en mangeant des huîtres ou en mangeant des oeufs. Ces goûts ne s'harmonisent pas; par conséquent, comme cette règle s'applique également aux vins blancs, aux vins de Bordeaux et au Cham-

pagne, la plus grande distinction est nécessaire et une expérience considérable est exigée dans le choix des vins qui s'harmonisent avec les différents plats mis sur la table ou inversement.

On a souvent dit que le vin fait le dîner et cela n'est que trop vrai; mais, on dit aussi que souvent le dîner fait le vin, ce qui est également vrai. Il y a certains plats qui font ressortir, d'une manière frappante, le goût, la saveur du vin, et il y en a d'autres qui détériorent ce goût et cette saveur. Par conséquent, pour apprécier pleinement les fines qualités d'un vin spécial, on devrait choisir avec soin, soit les aliments qui rendront perceptibles ces qualités particulières, soit, au moins, des aliments qui ne seront pas en contradiction avec ces vins et qui laisseront au palais, grâce à l'harmonie qui existe entre les vins et les aliments, une appréciation complète du vin et des aliments.

Les vins devraient être offerts à la température convenable et le champagne aussi frais que possible, sans cependant qu'il soit à la glace. On ne devrait jamais mettre de glace dans le champagne ou dans du vin mousseux. La bouteille devrait être placée sur la glace, ou couverte de glace, avant de servir. Cela se fait si simplement et la satisfaction qui en résulte est si grande que je ne vois pas pourquoi on y fait si peu d'attention. Le champagne bu avec de la glace est simplement une boisson de luxe; il ne laisse aucun goût agréable; la glace empêche le vin de mousser, elle détruit sa saveur et diminue ses magnifiques qualités de vin mousseux. Le refroidissement du champagne, tel qu'il vient d'être mentionné, peut être fait très aisément. Couchez la bouteille dans un bassin, cassez une poignée de glace, placez cette glace sur les bouteilles, répandez y un peu de sel et couvrez avec un morceau de flanelle mouillée. Les résultats obtenus, en laissant la bouteille couchée ainsi pendant deux heures, sont des plus satisfaisants et le vin est ainsi dans sa meilleure condition.

(A suivre).

Vin Bacchus

Le Tonique au Quinquina sans rival et aux vieux vins de Bourgogne: voilà un Vin pour attirer et conserver la clientèle. Laporte, Martin et Cie. Ltée, Agents, Montréal.

La Hamilton Brass Mfg Co. Ltd, rue Craig-Ouest, 327, Montréal, a en stock un assortiment complet de filtres "Monitor" et "Eclipse" fabriqués par la Hygeia Co. Ces filtres que l'on trouve dans la majorité des grands hôtels et cafés des Etats, ont la réputation bien établie d'être les meilleurs qui existent.

Il y a, aujourd'hui, autant de chances que jamais de faire de l'argent au moyen d'une publicité judicieuse—comme question de fait, il y en a davantage.

NOS PRIX COURANTS

Les prix indiqués le sont d'après les derniers renseignements fournis par les agents ou manufacturiers.

ABSINTHE		La cse	
Ed. Pernod (3)	14.50		
Gemp. Pernod (14)	13.50		
Pernod Fils (12)	15.00		
AMERS		La cse	
Amer Picon (12)	11.00		
L. C. F. C. (1)			
Jamaica	pts. 5.50		
Celery	pts. 5.50		
Mixed Bitters (13)	8.50		
APERITIFS		La cse	
Bacchus (2)	10.00		
12 Bouteilles	10.00		
Dubonnet (1)	10.00		
Litres	10.00		
Mixed Bitters (13)	8.50		
Töt (14)	7.50		
BIERES		qts. pts.	
Bass' (4)	2.65	1.65	
E. & J. Burke's Bottling	2.65	1.65	
Bass' (2)	2.40	1.55	
Daukes' & Co.	2.40	1.55	
Bass' (4)	2.65	1.65	
C. G. Hibbert's Bottling	2.65	1.65	
Bass' (3)	2.60	1.70	
Read Bros. Dog's Head	2.60	1.70	
Bass' (14)	2.60	1.70	
Monkey Brand	2.60	1.70	
Monkey Brand, Nips	\$1.15		
Bass' (6)	2.65	1.65	
Bull's Head	2.65	1.65	
Bass & Co. (6)			
In wood			
Hhds	40.00		
Bbls	28.25		
India Pale, Klidderkins, 18 gals.	15.00		
India Pale, Firkins, 9 gals.	8.00		
No 1, Winter ale, Firkins, 9 gals.	10.00		
John Jeffrey & Co. (7)			
La doz			
Castle Brand, Stone bottles	pts. 1.65		
Machen & Hudson (5)	pts. 1.65		
Marque "Beaver"	2.50	1.55	
Pabst (1)			
Pints			
Export, 10 doz.	12.75		
Blue Ribbon, 10 doz.	13.75		
Tennants (6)	2.50	1.65	
BIGARREAUX		qts. pts.	
L. A. Price (1)	8.00	9.00	
Bigarreaux au Marasquin	10.00	6.00	
Teysonneau (12)			
Bigarreaux au Marasquin	10.00	6.00	
BOURGOGNES BLANCS		qts. pts.	
Bouchard, Père & Fils (12)	8.00	9.00	
Chablis	11.75		
Chablis, 1889	11.75		
J. Calvet & Cie (6)	11.50	12.50	
Chablis			
F. Chauvenet (15)	20.00	10.00	
Montrachet [marq. Gulche]	7.25	8.25	
Chablis Supérieur	8.50	9.50	
C. Marey & Liger-Bélaïr (4)	7.50	8.50	
Chablis	7.50	8.50	
Morin, Père & Fils (2)	7.50	8.50	
Chablis, 1898	7.50	8.50	
Frédéric Mugnier (3)	8.00	9.00	
Chablis	8.00	9.00	
BOURGOGNES MOUSSEUX		qts. pts.	
Bouchard, Père & Fils (12)	14.00	15.50	
Bourgogne Mousseux	16.00	17.00	
Beaune	18.00	19.00	
Nuits	22.00	23.50	
Chambertin			
F. Chauvenet (15)	22.00	24.00	
"White Cap" (Ultra Sec)	22.00	24.00	
"Pink Cap" (Vin des Dames)	22.00	24.00	
"Red Cap", Extra Sec	22.00	24.00	
C. Marey & Liger-Bélaïr (4)	17.00	18.50	
Nuits — rouge	12.50	13.50	
Morin, Père & Fils (2)	12.50	13.50	
Sec-Mousseux	19.00	20.00	
A. Lalande & Co.			
Chambertin			
BOURGOGNES ROUGES		qts. pts.	
Bouchard, Père & Fils (12)			
Macon	6.50	7.50	
Beaujolais	8.00	9.00	
Beaune	8.00	9.00	
"Club"	7.00	8.00	
Pommard	9.00	10.00	
Nuits	11.00	13.50	
Chambertin	16.00	17.00	
Clos de Vougeot	20.00	21.00	
J. Calvet & Cie (6)	9.00	10.00	
Beaune	11.50	12.50	
Pommard	13.75	14.75	
Volvay	18.00	19.00	
Chambertin			
F. Chauvenet (15)	25.50	26.50	
Clos-de-Vougeot	18.50	19.50	
Chambertin	18.50	19.50	
Romanée	15.50	16.50	
Corton [Clos-du-Roi]	13.00	14.00	
Nuits	12.50	13.50	
Volvay	11.50	12.50	
Pommard	10.00	11.00	
Beaune			
Moulin-à-Vent, Macon vieux	9.00	10.00	
Supérieur	7.00	8.00	
Beaujolais	6.50	7.50	
Macon [Choix]	4.40	5.40	
A. Lalande & Cie (5)	5.00	6.00	
Macon	6.00	7.00	
Beaujolais	6.60	7.60	
Pommard	6.25	7.25	
C. Marey & Liger-Bélaïr (4)	6.50	7.50	
Beaujolais	6.75	7.75	
Macon	8.50	9.50	
Beaune	13.00	14.00	
Pommard	16.50	17.50	
Chambertin			
Morin, Père & Fils (2)	5.00	6.00	
Macon, 1898	6.50	7.50	
Beaune, 1898	7.00	8.00	
Pommard, 1898	8.50	9.50	
Nuits, 1878	6.00	7.00	
Frédéric Mugnier (3)	6.50	7.50	
Beaujolais	7.00	8.00	
Macon	8.50	9.50	
Beaune	10.50	11.50	
Pommard	15.00	16.00	
Nuits			
Chambertin			
CHAMPAGNES		qts. pts. splits	
C. A. Cardinal (2)	12.50	13.50	14.50
Extra Dry			
Victor Clicquot (10)	28.00	30.00	
Extra Dry & Brut	20.00	22.00	
Fleur de Sillery	13.00	15.00	
Marechal, Comte d'Erlon			
Duc de Montlouis (1)	10.00	11.00	
Cuvée Réservee	12.50	13.50	
Carte Noire	14.00	15.00	
Carte D'or			
Duc d'Origny (2)	17.00	18.00	19.00
Cuvée Réservee			
Louis Duvau (5)	13.50	15.00	
Gratien & Meyer (14)			
Caisses ou paniers	13.00	14.00	
Heidsieck & Co. (5)	31.00	33.00	
Dry Monopole			
Lemay & Co. (15)	4.00		
Half Pints	8.00		
Pints	12.00		
Quarts			
Edmond Massé & Fils (19)	10.00		
Carte Noire	14.00		
Carte Blanche	20.00		
Carte Or			
Mcët & Chandon (7)	28.00	30.00	
White Seal, 1900	31.00	33.00	
Brut Imperial	38.50		
Brut Impérial, 1898	42.50		
Brut Impérial, cuvée, 1893			
G. H. Mumm & Co. (6)	28.00	30.00	
Extra Dry	31.00	33.00	
Selected Brut	32.00	34.00	
Selected Brut 1898	38.00	40.00	
Selected Brut 1895	38.00	40.00	
Extra Dry, paniers 1 doz.	8.50		
Extra Dry, paniers 2 doz.	17.00		
Piper-Heidsieck (2)	28.00	30.00	32.00
Sec	30.00	32.00	34.00
Brut	30.00	32.00	34.00
Cuvée 1900, très sec	30.00	32.00	34.00
Escompte de commerce 10%			
Louis Roederer (1)	28.00	30.00	
Grand Vin sec	28.00	30.00	
Vin Extra sec	30.00	32.00	
Brut spécial Cuvée	28.00	30.00	
Ve Pommery, Fils & Cie (12)	28.00	30.00	
Sec, ou Extra Sec	30.00	32.00	
Brut [vin naturel]			
CLARETS		qts. pts.	
Barton & Guestier (4)	5.00	6.00	
Floirac	5.25	6.25	
Medoc	5.50	6.50	
Margaux	6.00	7.00	
St-Julien	9.50	10.50	
Bataille	11.00	12.00	
Pontet Canet	20.00	21.00	
Château Leoville	20.00	21.00	
Château Larose	24.00	25.00	
Château Margaux	24.00	25.00	
Château Lafitte			
Bordeaux Claret Co. (14)	2.50	3.50	
Côtes	2.60	3.60	
Bon Paysan	3.00	4.00	
Bon Bourgeois	3.50	4.50	
St-Julien	4.00	5.00	
Montferrand	5.00	6.00	
Château Brûlé	6.00	7.00	
St. Estèphe	8.00	9.00	
Pontet Canet	4.50	5.50	
J. Calvet & Co. (6)	5.00	6.00	
St-Vincent	5.50	6.50	
Medoc	5.00	6.00	
Floirac	5.50	6.50	
Margaux			
Château Lascombe (1)	2.25	3.00	
Margaux			
Faure Frère (3)	3.00	4.00	
Bon Bourgeois	3.50	4.50	
Côtes	4.00	5.00	
Bon-Ton	4.50	5.50	
St-Emilion	6.00	7.00	
Ch. Dugay	4.50	5.50	
Floirac	5.00	6.00	
Medoc	5.50	6.50	
Margaux	6.00	7.00	
St-Julien	9.00	10.00	
Pontet Canet	12.00	13.00	
Château Gruaud Larose			
Côtes	1.00		
Galibert & Varon (10)	4.00	5.00	
Medoc	5.00	6.00	
St. Emilion	6.00	7.00	
St. Estèphe	7.00	8.00	
Paulliac	8.00	9.00	
St. Julien, Margaux			
L. Gaudin & Cie (1)	2.50	3.00	
St-Julien	3.00	3.50	
St-Estèphe	4.00	5.00	
Nathaniel Johnston & Fils (12)	4.00	5.00	
Ordinaire	4.75	5.75	
Château Chamfleuri	5.00	6.00	
St-Loubes	5.50	6.50	
"Club"	5.75	6.75	
Medoc	6.00	7.00	
Margaux	7.00	8.00	
St-Julien	9.50	10.50	
St-Estèphe	11.00	12.00	
Château Dauzac			
Pontet Canet			
Margaux Supérieur			

Château Beaucallou...	15.00	16.00
Château Leoville ..	19.00	20.00
Château Larose ..	19.00	20.00
Château Margaux ..	21.00	22.00
Château Lafitte ..	22.00	23.00

A. Lalande & Cie. (5)	qts.	pts.
1893 Medoc...	4.40	5.40
1890 Floirac ..	4.40	5.40
1889 St-Julien ..	4.80	5.80
1893 St-Emilion ..	5.20	6.20
1890 St-Estephe ..	5.20	6.20
1889 Château Pontet Canet ..	6.80	7.80
1889 Château Leoville ..	11.00	12.00
1889 Château Lafitte ..	14.00	15.00

Léon Pinaud (4)	qts.	pts.
St-Julien ..	2.50	3.50
G. Pradel et Cie. Medoc (2) ..	2.75	3.25
P Vernot. St-Julien (2) ..	2.75	3.25
Vigneau & Cambours (2)	qts.	pts.
Château Berges ..	3.50	4.00
St-Estephe ..	4.50	5.50
St-Julien ..	5.00	6.00
Pontet Canet ..	7.50	8.50
Château Maucamps ..	10.00	12.00
Mouton Rothschilds ..	17.00	18.00

COCKTAILS

Cook & Bernheimer Co. (14)	La cse
Manhattan, Martini, Tom Gin, Vermouth, Gin, Whiskey, American ..	9.50

G. F. Heublein Bros. "Club" (5)	
Manhattan, Martini, Whiskey, Vermouth, Old Tom, ou assortis.	12.75
Maison Fournier-Fournier, Ltée (13)	La cse

Red Line Cocktails ..	8.50
-----------------------	------

COGNACS

Bisquit, Dubouché & Cie (5)	La cse
★ ..	qt. 9.50
10 years old ..	qt. 12.50
Old Liqueur .. 20 years old, qt.	16.00
V. V. S. O. P. 55 years old, qt.	45.00
Au gallon ..	4.10 à 10.00
J. Borianne (3)	La cse
X X X ..	7.50
Au gallon ..	3.75 @ 4.75

Jos. Brémond & Co. (14)	La cse
★★★ ..	quarts 5.50
★★★ ..	flasks 6.50
★★★ ..	½ flasks 7.50

Boulestin & Cie (1)	1 cse 5 cses
★★★ ..	qts. 10.50 10.25
★ ..	qts. 12.00 11.75
★ Fluted ..	qts. 12.00 11.75
★ ..	pts. 13.00 12.75
★ ..	24 flasks 13.00 12.75
★★★ ..	qts. 15.00 14.75
V. S. O. P. ..	qts. 20.00 19.50
V. V. S. O. P. ..	qts. 28.00 27.50
1846 ..	qts. 45.00

Boutelleau, Fils (14)	La cse
V. S. O. P. 1858 ..	qt. 18.00
Doctor's Special ..	qt. 11.00
V. O. 1875 ..	qt. 16.50
V. V. S. O. P. 1820 ..	qt. 30.90

Carlat & Co. (14)	La cse
Quarts ..	6.50
Pints ..	7.50

Jules Coadon & Co. (6)	La cse
12 quarts ..	8.00
24 flasks ..	9.00
Au gallon ..	3.90 @ 4.50

Cognac Distillers Association (14)	La cse
★★★ ..	vieux .. 9.00
V. O. ..	12 ans .. 12.00
V. S. O. P. ..	20 ans .. 15.00
X. X. O. ..	1858 .. 23.00
3 grapes ..	vieux .. 3.75 @ 4.00

V. O. ..	3.95 à 4.15
Comandon & Co. (6)	La cse
Special ..	9.50
Reserve extra ..	10.50
Réserve 1878 ..	12.50
★★ et X. O. ..	15.00
V. S. O. P. ..	16.50
Au gallon ..	4.50 7.50

Chs Couturier & Cie (2)	La cse
★★★ ..	7.50
Aussi pts, 1-2 pts, Imp. Flasks, Flasks, et 1-2 Flasks à avance ordinaire.	

Quarts, Casks, etc. ..	3.80 à 4.00
D'Angely (3)	La cse
XXX ..	6.50

Dervos & Cie (1)	1 se 5 cses
Quarts ..	8.00 7.75
Pints ..	9.00 8.75
24 flasks n. c. ..	9.00 8.75

Gaston Dugas & Cie (19)	La cse
Etiquette Blanche ..	8.50
Etiquette Bleu ..	9.00
Naturel ..	10.00
20 ans ..	13.00

Gaston Dugas & Cie (19)	1e Gal.
1 grappe ..	3.65
2 grappes ..	3.75
3 grappes ..	3.85

M. Durand & Cie (1)	La cse
★★★ ..	Qts. 5.50
★★★ ..	Pts. 6.50
★★★ ..	¼ B. 7.90
16 flasks ..	1.50
24 flasks n. c. ..	6.00
32 flasks ..	6.75
48 1-2 flasks n. c. ..	7.00

Evariste Dupont & Cie (13)	La cse
Cognac Spécial ..	12.50

Lucien Foucauld & Cie (10)	La cse
1 Etoile, 12 Bout. ..	9.50
3 Etoiles, 12 Bout. ..	12.50
"Crown Liqueur" ..	14.00
V. O., 15 ans d'âge ..	16.50
Medico Tonic ..	18.00
V. S. O., 20 ans d'âge ..	20.00
V. S. O. P., 25 ans d'âge ..	24.00
V. V. S. O. P., 30 ans d'âge ..	28.00
1847 ..	45.00

P. Frapin & Cie (3)	La cse
★ ..	qt. 9.50
Medical ..	qt. 10.50
20 years old ..	qt. 13.00
25 years old ..	qt. 16.00
30 years old ..	qt. 19.00
Au gallon ..	4.00 @ 7.00

Fromy & Rogee (6)	La cse
Medical Reserve ..	10.00
Medical Reserve V. O. ..	12.50

Gonzalez, Staub & Cie (1)	La cse
Quarts ..	9.00
Pints ..	10.00
24 Flasks ..	10.00
48 Flasks ..	10.00
1 Etoile ..	Qts. 11.50
3 Etoiles ..	Qts. 14.00
V. S. O. ..	Qts. 16.50
V. S. O. P. ..	Qts. 18.25

Jas. Hennessy & Co. (9)	qts. pts.
★ ..	13.00 14.00
★★★ ..	16.00
V. O. ..	17.25
S. O. ..	25.00
X. O. ..	35.00
X. S. O. ..	45.00
Extra ..	60.00

Jimenez & Lamothe (14)	La cse
★★★ ..	qt. 11.00
V. S. O. P. ..	qt. 15.90
1865 Liqueur ..	qt. 18.00
Au gallon ..	4.25 à 4.50
G. Lafon & Cie (13)	La cse
Cognac ..	8.50

Cognac ★ ..	9.00
Cognac ★★ ..	10.00
Cognac ★★★ ..	12.00
Cognac 15 ans ..	18.00
Cognac No 1, 24 Flasks ..	7.50
Cognac No 1, 32 Flasks ..	8.00
Cognac No 1, 48 Flasks ..	8.50

Au Gall.	
Cognac (Proof) 3 ans ..	3.50
Cognac (Proof) 4 ans ..	4.00
Cognac (Proof) 8 ans ..	6.00
Cognac (Proof) 10 ans ..	6.50

Lagrange & Co. (14)	La cse
V. O. ..	qts. 7.00
V. O. ..	flasks 8.00
V. O. ..	½ flasks 9.00

F. Marion & Cie (2)	La cse
★★★ ..	Qts. 6.00
Aussi pints, 1-2 pts, Imp. Flasks, Flasks, 1-2 Flasks à avance ordinaire.	

Au gal.	
Quarts, Casks, etc. ..	3.40 à 3.75

Martell & Co. (4)	La cse
Une Etoile ..	qt. 12.75
3 Etoiles, 12 Bout. ..	qt. 16.00
V. O. ..	qt. 17.25
V. S. O. P. ..	qt. 18.75
V. V. S. O. P. ..	qt. 38.00

Jacques Nicot & Cie (10)	La cse
1 Etoile, 12 Bout. ..	9.00
2 Etoiles, 12 Bout. ..	10.00
3 Etoiles, 12 Bout. ..	11.50
V. O. 12 Bout. ..	12.00
V. S. O. 12 Bout. ..	13.00
V. S. O. P. 12 Bout. ..	14.00
Réserve 1870, 12 Bout. ..	16.00
Réserve 1865, 12 Bout. ..	17.00
Réserve 1858, 12 Bout. ..	18.00
Pour ordres d'importations d'au moins 30 caisses, s'adresser aux agents.	

Otard, Dupuy & Cie (15)	La cse
Spécial ..	qts. 9.50
Une étoile ..	qts. 12.00
Deux étoiles ..	qts. 14.00
Trois étoiles ..	qts. 16.00
V. S. O. P. ..	qts. 17.50
Au gallon depuis ..	5.00

Parville et Cie (2)	La cse
★★★ ..	12s. qts. 5.00
★★★ Flasks ..	6.00
★★★ 1-2 Flasks ..	7.00

V. Pinot & Cie (1)	La cse
★★★ ..	qts. 6.25
★★★ ..	pts. 7.25
★★★ ..	¼ botl. 7.75
V. O. ..	qts. 7.25
V. O. ..	pts. 8.25
16 flasks ..	7.25
24 flasks n. c. ..	7.25
32 flasks ..	7.50
48 1-2 flasks n. c. ..	7.75

C. Pluchon & Cie (1)	1 cse 5 cses
Quarts ..	7.25 7.00

E. Puot (3)	La cse
★ ..	qts. 9.50
Au gallon ..	4.00 @ 7.00

Quantin & Co. (6)	La cse
★★★ ..	qts. 9.50
Au gallon ..	4.25 @ 5.50

Régnier & Cie (14)	La cse
★★★ ..	qts. 5.50
★★★ ..	Flasks 6.50
★★★ ..	½ Flasks 7.50

J. Rémy (3)	La cse
Quarts ..	6.50
Flasks ..	7.50
1-2 flasks ..	8.50

Renault & Cie (12)	La cse
★ ..	qts. 10.00
V. O. ..	qts. 12.00
3 étoiles S. V. O. ..	qts. 15.00
V. S. O. P. ..	qts. 21.00
Club ..	qts. 18.00
50 Years Old ..	qts. 40.00
Au gallon ..	4.00 @ 10.00

P. H. Richard (2)	La cse
S. O.	qts. 22.50
20 ans flutes	qts. 17.50
V. S. O. P.	qts. 12.25
V. S. O. P.	pts. 13.25
V. S. O. P.	1-2 pts. 14.25
V. S. O.	qts. 10.50
V. O.	qts. 9.00
V. O.	pts. 10.00
V. O.	1-2 pts. 11.00
V. O.	Flasks. 10.00
Pts. flasks, 1-2 flasks à avance ordinalre.	
Au gall.	
Richard	3.40 à 6.00
John Robertson & Sons, Ltd. (7)	La cse
Denis Mounie et Cie	11.50
Clouret & Co.	10.50
Jules Robin & Cie. (4)	La cse
Quarts.	9.50
24 Flasks.	10.00
Sazerac de Forge & Fils (9)	La cse
Quarts.	9.50
Flasks.	10.25
Au gallon.	4.25

EAUX

Apenta Hungarian, Aparient (5)	La cse
25 Quarts	6.25
50 Pints	9.50
Sparkling Splits	5.50
Apollinaris (5)	La cse
50 Quarts.	7.50
100 Pints.	10.50
100 Splits.	8.50
S. Birch & Co. (14)	La cse
Ginger Ale	Bombays 1.35
Ginger Ale	Splits 0.90
Soda	Bombays 1.25
Soda	Splits 0.90
Cantrell & Cochrane (4)	La doz
Belfast Ginger Ale.	1.40
Club Soda.	1.40
Seltzer.	1.40
Potass Water.	1.40
	Gal.
Dry Imperial Ginger Ale	1.50
Hiawatha (2)	La cse
Naturelle, 1-2 gals.	12s 4.75
Naturelle, 1-4 gals.	50s 7.50
Gazeuse	qts. 50s 7.50
Gazeuse	pts. 100s 10.50
Gazeuse	splits 100s 8.50
Libertyville Crystal Spring (1)	La cse
Quarts, 50 Bout.	6.00
Pints, 100 Bout.	8.00
Splits, 100 Bout.	7.00
Schweppe's, de Londres (12)	La doz.
Soda Water Co. Cylindres, pour 2.	1.35
Soda Water, Bombays.	pour 3. 1.50
Soda Water, Splits.	pour 1. 1.10
Dry Ginger Ale.	1.35
Seltzer.	1.40
Potass Water.	1.40
St-Galmier (3)	La cse
Source Badolt.	6.00
Vichy (2)	La cse
La Capitale, 50 B.	7.50
La Sanitas, 50 B.	8.00
La Sanitas, 100 B. pts.	9.50
La Sanitas, 100 B. splits	7.50
Vichy (3)	La cse
Célestins, Grande Grille, Hôpital, Hauterive.	10.00
Vichy St-Yorre (14)	La cse
Source St-George.	8.00
Bassin de Vichy (1)	La cse
Source St-Louis	8.00
EXTRAITS DE VIANDE	
Boeuf Fluide (2)	La cse
Vita Fluid Beef, 1 oz., cse 2 doz.	3.20
Vita Fluid Beef, 2 oz., cse 1 doz.	3.90
Vita Fluid Beef, 4 oz., cse 1 doz.	4.50
Vita Fluid Beef, 20 oz., cse 1 doz.	4.75
Vita Fluid Beef, 20 oz., cse 1 doz.	9.00

GINS

Van Baarle & Zoon (7)	La cse
Drawbridge	6.25
Blankenheym & Nolet (14)	La cse
Marque 'Clef', C'ses Rouges	10.50
Marque 'Clef', C'ses Vertes	5.00
Marque 'Clef', C'ses Violettes	5.00
En cruchons	10.00
Au gallon	de 3.00 à 3.25
John de Kuyper & Son (4)	La cse
Caisses Rouges	15s. 11.75
Caisses Vertes.	12s. 6.25
Caisses Violettes.	24c. 5.50
Au gallon	3.15 à 3.30
P. Hoppe, "Night Cap" (1)	La cse
Rouges.	10.65
Jaunes.	11.00
Vertes	6.25
Bleues.	6.00
Violettes.	2.50
Au gallon	3.05 3.25
P. Hoppe, "Imperial" (1)	La cse
Rouges.	10.50
Vertes	5.00
Violettes	2.45
Melchers, de Berthierville (3)	La cse
Croix Rouge. Caisses Rouges.	11.25
Croix Rouge. Caisses Vertes.	5.85
Croix Rouge. Caisses Violettes.	5.00
J. J. Melchers (3)	La cse
Honey Suckle, Cruch verre	9.00
Honey Suckle, Cruch pierre	9.00
Netherland's Steam Disty. Co. (1)	La cse
Kilderlen's "Croix d'honneur".	
Caisses Rouges.	11.00
Caisses Vertes.	5.25
Caisses Violettes.	4.90
Cruchons verre—12s 3 gals.	11.75
Cruchons verre—24s 3 gals.	12.75
Cruchons verre—12s 5 gals.	17.50
A. C. A. Nolet, Schiedam (5)	La cse
Caisses Rouges.	10.75
Caisses Vertes.	6.00
"The Real" Dry Gin	7.10
Old John (2)	La cse
Caisses Rouges	15s 9.75
Caisses Vertes	12s 5.25
Caisses Pony	24s 4.50
Pollen & Zoon (2)	La cse
Cruchons, Verre, 1-8 g.	24s 11.00
Cruchons, Verre, 14-g.	12s 9.50
Cruchons, Verre, 1-2g.	12s 16.00

HOCKS

Frederick Krote (14)	qts. pts.
Sparkling White	16.00 17.00
Sparkling Red	18.00 19.00

LAGERS

F. Jacobs & Co. (2)	qts. pts.
Pilsner German	2.50 1.60
John Jeffrey & Co. (7)	qts. pts.
Castle Brand	1.35
Miller Brewing Co. (2)	Le Brl.
Marque "High Life", 10 doz.	12.50
Marque "Buffet", 10 doz.	12.00
Malt Extract, 8 doz.	15.60

LIQUEURS FRANCAISES

Bénédictine (12)	qts. pts.
12 litres.	20.00 21.00
Blankenheym & Nolet (14)	qts. pts.
Anisette	12.00
Curaçao	11.00
Kirsch, forêt noire	12.00
Hanappier & Co.	
Liqueur Hannapier	18.00 19.00
C. Terrand	
Petite Chartreuse Jaune	18.00 19.00
Schattin, Perry & Co.	
Elixir de Spa	15.00 16.00
Briand & Jaquet (1)	La cse
Cherry Whiskey	7.50
Blackberry Brandy	7.50
Apricot Brandy	10.00
Peach Brandy	10.00
Strawberry Brandy	10.00
Sirof de Gomme	7.00

Kummel	9.00
Anisette	9.00
Cherry Brandy	7.50
Crème de Menthe Verte	9.00
Crème de Menthe Blanche	9.00
Crème de Cassis	9.00
Curaçao Orange	9.00
Sirof de Grenadine	7.00
Maraschino	9.00
Marie Brizard & Roger (12)	La cse
Anisette.	13.50
Curaçao, Orange ou Blanc.	12.50
Marasquin.	13.00
Kummel, Superfin.	12.00
Kummel Crystallisé.	12.50
Green Peppermint.	13.00
Crème de Menthe, Blanche.	13.00
Cherry Cordial	12.50
Cherry Brandy	12.50
Blackberry Brandy	12.50
Kirsch.	11.00
Bitter Triple.	12.00
Liqueurs assorties.	13.00
Crème de Menthe Verte.	13.00
Crème de Moka.	13.00
Crème de Cassis	13.00
Crème de Noyau	13.00
Eau-de-vie de Dantzk.	13.00
Orange Bitters.	9.50
Punch au Kirsch.	11.00
Peach Brandy	16.00
Chartreuse St-Denis (2)	qts. pts.
Verte	10.50 11.50
Jaune	10.50 11.50
Delizy & Dolstan (3)	qts. pts.
Curaçao	12.00
Marasquin	12.00
Kummel	12.00
Liqueur jaune	15.00 16.00
Liqueur verte	16.00 17.00
Alex Droz & Cie (12)	qts. pts.
Crème Cacao-Chouva.	16.00 17.00
Nelson Dupoy (14)	qts. pts.
Maraschino	13.00
Grenadine.	8.50
Frémey Fils (12)	qts. pts.
Cherry Whiskey, [Chesky]	16.00 17.00
Orange Whiskey.	14.00
P. Garnier, Enghien (2)	qts. pts.
Liqueurs d'Or	19.00 20.00
Marasquin	11.00 13.50
Blidah. Liq. de Mandarine	19.00
Crème de Menthe verte	12.50
Crème de Menthe blanche.	12.50
Abricotine	19.00
Pousse Café	12.50
Monastine	20.00 22.00
Curaçao Rouge Sec	12.50
Curaçao blanc très sec.	15.00
Fine Orange Crucheons	25.00 30.00
Fine Anis Crucheons	25.00 30.00
Liqueurs Assorties, cse 48	
3 bouteilles	21.00
Peter Heering (15)	La cse
Cherry Brandy	13.00
Jules Lamothe (14)	qts. pts.
Cherry Whiskey	9.00
F. Lemonde & Cie (13)	La cse
Blackberry Brandy	7.50
Cherry Brandy	7.50
Cherry Whiskey	7.50
Crème de Menthe A.	8.00
Crème de Menthe O. A.	7.00
Crème de Citron	5.90
Grenadine (Litre)	6.50
Grenadine (Bout. Fantaisie)	6.00
Grenadine (Bout. Sauternes)	5.25
Crème de Cacao	10.00
Crème de Vanille	10.00
Crème de Noyau	10.00
Fine Prunelle A.	12.00
Fine Prunelle A. A.	10.00
Anisette	10.00
Liq. Cathédrale (Chartreuse)	10.00
Curaçao (Cruchon 1 litre)	12.00
Curaçao (Cruchon 1-2 litre)	13.00

Curacao (Bout. Qrt.)	9.00	
Crème de Cassis	10.00	
Pas pour rire	10.00	
N'importe quoi, fantaisie	9.00	
N'importe quoi	8.50	
Levert & Schudel (14)	qts.	pts.
Marque "Pélican"		
Anisette	12.00	
Crème de Menthe	12.00	
Curacao	12.00	
Kummel	12.50	
Maraschino	13.00	
Melrose Drover Ltd (3)	La cse	
Cherry Whiskey	11.00	
Frédéric Mugnier (3)	qts.	pts.
Crème de Menthe Verte	11.00	
Cherry Brandy	11.00	
Cacao l'Hara à la Vanille	12.50	
Kirsch ***	11.00	
Prunelle de Bourgogne	12.50	
Crème de Framboises	12.25	
Fine Bourgogne, 12 lit.	20.00	
Crème de Cassis	11.00	
Fine Bernard	15.00	
Grenadine	8.50	
Anisette	11.00	
Kumel	12.00	
J. Sorin & Co. (14)	qts.	pts.
Cherry Whiskey	15.00	
P. Thorne & Sons (14)	qts.	pts.
Apricot Brandy	24.00	
Tournel & Fleury (2)	qts.	pts.
Anisette	8.00	
Cherry Brandy	8.00	
Cherry Whiskey	8.00	
Crème de Menthe	8.00	
Crème de Cacao	8.00	
Crème de Cassis	8.00	
Curacao	8.00	
Kirsch	8.00	
Kummel	8.00	
Sirop Grenadine	6.00	
Gabriel Viard, Troyes (10)	12	24/2
Chartreuse jaune	22.00	24.00
Chartreuse verte	24.00	26.00
Pur Abricot [the genuine]	28.00	30.00
Marasquin, bout. d'origine	22.00	24.00
Viardictine de l'Abbaye St.		
Urbain	20.00	22.00
Curacao, triple sec	20.00	22.00
Peppermint [Menthe verte]	20.00	22.00
Cassis Imperator	20.00	22.00
Crème de Cacao, Scho...		
à la vanille	20.00	22.00
Crème de Moka	20.00	22.00
Anisette Extra fine, Cru-		
chons ou flacons	20.00	22.00
Curacao quadruple sec	22.00	24.00
Pour ordres d'importation, 25 caisses		
minimum, s'adresser aux agents.		
Wilson (14)	qts.	pts.
Blackberry Brandy	9.00	
Hungarian Blackberry Brandy	7.00	
Wallace Cherry Brandy	9.00	

MADERE

Blandy Bros. (2)	qts.	pts.
Very Superior	8.50	9.50
Special Selected	10.50	11.50
London Particular	13.00	
Cossart, Gordon & Co. (5)		
Au gallon	2.50 à 9.00	
Rutherford & Browne (15)		
Au gallon	de 2.50 @ 10.00	

MALAGA

Blandy Bros. (2)	La cse	
Etiquette Bleu—pale-doux	7.50	
Etiquette Blanc—pale	10.00	

MOSELLE

Deinhard & Co. (4)	qts.	pts.
Brauenberger	9.00	10.00
Piesporter	10.00	11.00
Berncasteler Doctor	15.00	16.00
Crown Sparkling	18.50	20.00
Nonpareil Sparkling	24.50	26.00
Cock, Lauteren & Co. (12)	qts.	pts.
Zeltinger	9.00	10.00

Brauenberg	12.00	13.00
Pisport	13.50	14.50
Scharzberg—1895	18.00	
Sparkling Moselle	20.00	21.50
Frédéric Krote (14)	qts.	pts.
Sparkling	15.00	16.00
Johann Schlitz (3)	qts.	pts.
Winneger	6.00	7.00
Braunberger	8.50	9.50
Sparkling	17.00	18.00
Hocheimer	17.00	18.00
Cabinet	23.00	25.00
P. J. Valckenberg, Ltd. (6)	qts.	pts.
Piesporter	8.50	9.50
Zeltinger	9.00	10.00
Braunberger	15.00	16.00
Berncasteler Doctor	16.50	17.50

OLD TOM & DRY GINS

Boords (9)	La cse	
Old Tom	7.25	
London Dry	7.25	
Booth (4)	La cse	
London Dry	8.00	
Old Tom	8.00	
Burnett (15)	La cse	
London Dry	7.50	
Old Tom	7.50	
Club (3)	La cse	
Old Tom	6.50	
Old Tom au gallon	3.00	
Cold & Co. (1)	La cse	
Sloe Gin	Qts. 10.00	
Marque Beaver	Qts. 5.75	
Marque Beaver	Pts. 6.75	
London Dry	Qts. 6.00	
London Dry	Pts. 7.00	
Colonial (3)	La cse	
London Dry	6.50	
Gordon (12)	La cse	
London Dry	7.50	
Old Tom	7.50	
Sloe Gin	9.25	
Hill's & Underwood (6)	La cse	
London Dry	7.50	
Old Tom	7.50	
Imperial Wine Co. (6)	La cse	
London Dry	6.50	
Old Tom	6.50	
F. Lemonde & Cie (13)	La cse	
Sloe Gin	10.00	
Sloe Gin	8.50	
J. & W. Nicholson & Co. (10)	La cse	
Old Tom	8.25	
London Dry	8.00	
Sloe	12.50	
A. C. A. Nolet (5)	La cse	
"The Real" Dry Gin	7.10	
G. Pims & Co. (2)	La cse	
Quarts	7.50	
John Robertson & Son, Ltd. (7)	La cse	
Old Tom	8.00	
London Dry	8.00	
Sloe	11.00	
Thorne (14)	La cse	
Old Tom	8.00	
London Dry	8.00	
Au gallon	3.50	
Wilson (14)	La cse	
Royal Crown Old Tom	6.50	
Au gallon	2.00 @ 3.00	

OPORTO

Blandy Bros. (2)	La cse	
Invalid's Special	12.00	
Good Fruity	7.50	
J. W. Burmester (14)	La cse	
Royal	5.00	
Crusado	6.00	
Rich Douro	9.00	
Toreador	12.00	
Pinhao	18.00	
Emperor	21.00	
White Port	12.00	
Old Crusted	12.00	
Royal Blue Label	18.00	
	Au gall.	
Diamond T.	2.50 à 2.60	
Two Grapes	2.75 à 2.85	

Three Grapes	3.00 à 3.10	
Four Diamonds	3.35 à 3.50	
Four Grapes	3.60 à 3.75	
Three Crowns	4.60 à 4.75	
J. M. Caselles y Tarrats (3)		
Au gallon	1.00 à 1.50	
Cockburn, Smithes & Co. (4)		
Tawny	La cse. 16.00	
Au gallon	2.75 @ 7.00	
Croft & Co. (6)		
Au gallon	2.40 @ 7.50	
A la caisse	7.00 @ 24.00	
DeLaforce, Sons & Co. (15)	La cse	
Antique	3.00	
Trocadero	9.00	
Royal Palace	16.50	
Au gallon	2.50 à 15.00	
Feuerheerd Bros. & Co. (7)	La cse	
Pioneer	13.00	
Commendador	17.00	
Au gallon	\$2.75 à \$ 9.00	
Garcia Hijos (2)	8.50	
Gulmaraens & Co. (6)		
Invalid's Reserve	La cse. 7.50	
Au gallon	2.25 @ 5.50	
Hunt, Roope, Teage & Co. (9)		
Au gallon	2.00 @ 5.50	
Oliva Morez y Ca. (3)	La cse	
Old Tawny	5.50	
MacKenzie & Co. Ltd. (12)		
Au gallon	2.50 @ 10.00	
A. Rizat et Cie (2)	2.50	
Robertson Bros. & Co. (3)	La cse	
Medal Port No 1	16.00	
Medal Port No 2	13.00	
Favorita Oporto	8.00	
Au gallon	1.50 @ 6.50	
Sandeman & Co. (12)	La cse	
Superior Old	12.00	
"Club"	18.00	
"1890"	30.00	
Au gallon	2.50 @ 15.00	
T. G. Sandeman & Sons (5)		
Au gallon	2.75 @ 9.00	
	La cse	
Manual Tosta (2)	6.50	
Wiese & Krohn (10)		
Tinto Novo	gallon 1.50	
Caisse 12 qts.	5.50	
Tinto Novo No 1	gallon 2.15	
Legitimo No 1	gallon 3.00	
Caisse 12 qts.	7.50	
Particulier	gallon 3.50	
Invalid Port	cse 12 qts. 10.70	
T. Ventura & Co. (2)	4.50	
Verdi & Cie (2)	3.50	
E. Yzaguirre (5)	Le Gal.	
Three Grapes	1.50	

PORTER ANGLAIS

Guinness (3)	qts.	pts.
Read Bros. "Dog Head"	2.60	1.65
Guinness' (14)	qts.	pts.
Monkey Brand	2.50	1.60
Monkey Brand Nips	1.10	
Guinness' (4)	qts.	pts.
E. & J. Burke, bottling	2.60	1.65
Guinness' (2)	qts.	pts. splits
Daukes' & Co.	2.50 1.55	1.25
John Jeffrey & Co. (7)	pts.	
Castle Brand, Stone bottles	1.65	
W. E. Johnson & Co. (13)	qts.	pts.
Marque Compass	2.55	1.65
Machen & Co. (6)		
Marque Pelican	2.50	1.60
Machen & Hudson (5)		
Marque "Beaver"	2.50	1.50

RHUMS

Boivin, Wilson & Cie (3)	qts.	pts.
Black Joe	8.00	9.00
No 7	7.00	8.00
Marie Brizard & Roger (12)	qts.	pts.
Ste-Croix	12.00	
P. S. Clément	11.00	
Jamaïque au gallon	5.00	
E. & J. Burke (4)	qts.	pts.
Jamaica	9.50	

St-Bonnet, Fils Ainé	qts.	pts.
Falkland Rhum	7.50	8.50
Dandicolle & Gaudin (1)	qts.	pts.
Lion	9.00	10.00
Sambo	7.50	8.25
Tiger	8.00	9.50
Tone & Topsey	7.50	8.50
Evariste Dupont (13)	La cse	
Rhum St-Jacques	11.00	
Galibert & Varon (10)	qts.	pts.
Kaiope Habitation	10.50	12.50
Vieux Rhum	12.00	14.00
Carmencita (Jamaica)	13.00	15.00
Edward Hobson Jamaica (13)	La cse	
Rhum (Red Seal) Litre	13.00	
Rhum (Red Seal) Flsks	11.00	
H. G. Kewney & Co. (5)	qts.	pts.
Old London Dock—1 Etoile	7.75	
Old London Dock—3 Etoiles	8.75	
Mendoza & Cie (2)	qts.	pts.
Navy Reserve (6)	qts.	pts.
Jamaica	9.00	
John Robertson & Son, Ltd. (7)	La cse	
Jamaica Rum	10.50	
Rhum au gallon, proof	4.10	
Rhum au gallon, 33 over proof	5.50	
J. B. Sherriff & Co. Ltd. (9)		
Marque "Bell"	9.00	
Marque "Bell", 36 o. p. au gallon	5.00	
Marque "Blue Star", 36 o. p. au gallon	4.85	
St-Jean (2) 12 h.	12.50	
Thorne (14)	qts.	pts.
Marque "Lion"	10.00	
J. W. Turner & Cie (2)	La cse	
Quarts	7.00	
Pints	8.00	
½ Pints	9.00	

SAUTERNES

Barton & Guestier (4)	qts.	pts.
Haut Sauternes	12.50	13.50
Graves	6.00	7.00
Barsac	8.75	9.75
Château Yquem	24.00	25.00
J. Calvet & Cie (6)	qts.	pts.
Graves	5.25	6.25
Sauternes	5.50	6.50
Haut Sauternes	1901	11.50 12.50
J. Dutrérit et Cie	qts.	pts.
Graves	4.00	5.00
Sauternes	5.00	6.00
Haut Sauternes	7.00	8.00
Château Yquem	18.00	19.00
Faure Frères (3)	qts.	pts.
Sauterne	4.00	5.00
Sauterne	5.00	6.00
Haut Sauterne	8.00	9.00
Château Barsac	6.50	7.50
Château Yquem	15.00	16.00
Galibert & Varon (10)	qts.	pts.
Graves	4.00	5.00
Barsac	7.00	8.00
Haut Sauternes	8.00	9.00
Château Yquem	18.00	19.00
L. Gaudin & Cie (1)	qts.	pts.
Ordinaire	5.00	6.00
Haut Sauternes	8.00	9.00
Nathaniel Johnston & Fils (12)	qts.	pts.
Barsac	6.00	7.00
Sauternes	6.00	7.00
Graves	6.00	7.00
Haut Sauternes	11.50	12.50
Château Yquem	20.00	21.00
A. Lalonde & Cie (5)	qts.	pts.
1890 Graves	4.80	5.80
1888 Barsac	5.20	6.20
Lecompte & Morel (2)	qts.	pts.
Vigneau & Cambours (2)	qts.	pts.
Sauternes	3.50	4.50
Graves	4.00	5.00
Barsac	4.50	5.50
Haut Sauternes	5.00	6.00
Château Yquem	18.00	19.00
Gustave Vigneron (1)	qts.	pts.

SHERRIES

J. M. Caselais y Tarrats (3)	
------------------------------	--

Au gallon	1.00 à 1.50
Richard Davies (9)	
Au gallon	1.50 @ 5.00
Diez Hermanos (2)	La cse
Cordon Azul	18.00
Cordon Rojo	14.00
Favonto	12.50
Cordon Verde	10.00
Pedro Domacq (5) au gallon	1.25 @ 9.00
Feuerheerd Bros. & Co. (7)	La cse
Emperador	16.00
Corona	12.00
D. Goni Feuerheerd (7)	La cse
Emperador	17.00
Corona	13.50
Au gallon	3.00 à 9.00
Manuel Gamboa Ramirez (6)	
Au gallon	1.25 @ 4.50
A la caisse	4.50 @ 12.00
Jose Gomez (2)	La cse 8.50
Gonzalez & Byass (14)	La cse
Cristina Dry	10.00
Idolo Seco	12.00
Pendon	2.00
Claro	2.50
Giralda	3.00
Old Brown	3.25
Pino	3.75
Amontillado	4.00
Vino de Pasto	4.00
Oloroso	4.25
Las Torres	4.50
Victorioso	5.50
Jubilee	6.00
P. Juanito & Co. (2)	La cse 6.50
M. Misa (4) au gallon	1.50 @ 6.00
Oliva Morez y Ca. (3)	La cse
Golden Sherry	6.50
Mackenzie & Co. Ltd. (12)	
Au gallon	1.50 @ 10.00
Robertson Bros. & Co. (3)	La cse
Amontillado	16.00
Manzanilla	13.00
Oloroso	8.00
Au gallon	1.75 @ 7.50
Sanchez Hermanos (2)	La cse 4.50
Sanderman Buck & Co. (Julian Pémartin) (12)	La cse
Pale Dry	12.00
Montilla Fino, very dry	12.00
"Club"	18.00
Selected Old	36.00
"Jubilee"	50.00
Au gallon	1.50 @ 10.00
A. R. Valdespino & Co. (6)	
Au gallon	1.25 @ 6.50
A la caisse	5.00 @ 15.00
Verdi & Cie (2)	3.50
B. Vergara (9)	
Au gallon	1.50 @ 4.50
SPARKLING SAUMUR	
Ackerman-Laurance (15)	qts.
"Dry-Royal"	15.75 16.75
½ pts. paniers 1 doz ; paquets de 4 paniers	18.00
TARRAGONES	
Darichez M. (4) au gallon	1.00 à 3.00
VERMOUTH	La cse
Cazalis & Pratt (2)	La cse
Soleil	6.25
Dollin & Cie (2)	qts.
Français	11.00 15.00
Chamberizette à la fraise	8.00
Cte Chazalotte & Co. (3)	7.00
Fli, Ferrero Ricardo (2)	La cse
Italian	
F. Lemonde & Cie (13)	La cse
Français	6.00
E. Martinazzi & Co. (Italian) (1)	6.50
Noilly, Prat & Co. (12)	7.00
Freund Ballor & Co. (Italian) (12)	6.75
VIN DE GINGEMBRE	
Boivin, Wilson & Cie (3)	La cse
Quarts	4.50

Au gallon	1.20
Cold & Co. (1)	qts. 4.25
Au gallon	0.85 à 1.25
Maison Fournier-Fournier (13)	
Quarts	4.00
Au gallon	0.85 à 1.00

VIN DU RHIN

Deinhard & Co. (4)	qts.	pts.
Laubenheim	7.00	8.00
Nierstein	8.50	9.50
Rudesheim	15.50	16.50
Liebfraumilch	17.00	18.00
Hockheim	18.00	19.00
Marcobrunn	21.50	
Johannesberg	25.00	
Pinwein [cruchons]	11.00	12.00
Sparkling Hock	17.50	19.00
Rock, Lauteren & Co. (12)	qts.	pts.
Laubenheim	7.00	8.00
Bodenheim	7.50	8.50
Nierstein	8.50	9.50
Steinwein in Boxbeutel	11.00	
Rudesheim	15.00	16.00
Liebfraumilch	15.00	16.00
Giesenheim	16.00	17.00
Hochheim	18.00	19.00
Jonannisberg	21.00	22.00
Claus Johannesberg—1893	30.00	
Sparkling Hock	18.00	19.50
Frederick Krote (14)	qts.	pts.
Laubenheimer	6.00	7.00
Niersteiner	6.75	7.75
Rudesheimer	10.00	11.00
Hochheimer	10.00	11.00
Steinwein	11.00	12.00
Liebfraumilch	14.50	15.50
Johannisberger	17.00	18.00
Royal Scharzberg	20.00	21.00
Sparkling Hock, blanc	16.00	17.00
Sparkling Hock, rouge	18.00	19.00
Johann Schlitz (3)	qts.	pts.
Bodenheimer	6.00	
Hohnheimer	6.50	
Laubenheimer	7.00	
Niersteiner	8.00	
Oppenheimer	9.00	
Hochheimberg	9.50	
Johannisberger	15.00	
F. J. Valckenberg, Ltd. (6)	qts.	pts.
Laubenheimer	7.50	8.50
Niersteiner	9.00	10.00
Rudesheimer	12.50	13.50
Liebfraumilch—1893	18.50	19.50
Johannisberger—1893	25.00	26.00

VINS TONIQUES

Castro (5)	La cse
1 Seal port	5.00
3 Seal port	6.00
Dubonnet (1)	La cse
Litres	10.00
Red-Heart (15)	9.00
Vin Mariani (14)	10.00
Vin St-Martin (13)	7.25
Vin St-Michel (3)	8.50
Wilson's Invalid's Port (14)	8.00

WHISKEYS AMERICAINS

Cook & Bernheimer (14)	La cse
Bourbon Gold Lion	10.00
Old Valley	qts. 11.50
Old Valley	1-2 flasks 16.00

WHISKEYS CANADIENS

Ovi Brand Rye (1)	La cse
Screw top, 16 flasks	6.25
Screw top, 24 flasks	6.50
Screw top, 48 flasks	7.50
Glass stop, 24 flasks	6.75
Glass stop, 48 flasks	7.75
Perfection Brand Rye (1)	La cse
Amber	12 qts. 5.25
Glass stop, 32 flasks. Amber	6.00
Rock & Rye	12 qts. 7.00
Rock & Rye	24 flks 8.00
Parker's (9) High Wines 50 o. p.	gal.
En quarts	4.25
En 1-2 quarts	4.30
Quantités moindres	4.35

Jos. E. Seagram (16)	La cse
"Star" Rye qts.	
"Star" Rye Flasks, 32s.	
"Star" Rye Flasks, 64s.	
White Wheat qts.	
White Wheat Flasks, 32s.	
No. "83" Rye qts.	
No. "83" Rye Flasks, 16s.	

Hiram Walker & Sons (5) (8)	La cse
Canadian Club, 5 years old, qts.	10.00
Canadian Club Flasks, 16s.	10.50
Canadian Club Flasks, 32s.	11.00
Imperial qts.	7.75
Imperial Flasks 16s.	8.25
Imperial ½ Flasks 32s.	8.50

	au gal.
Canadian Club—5 years old .. .	4.00
Imperial	3.05
Rye, 25 U. P.	2.30
Malt, 25 U. P.	2.30

Wilson (14)	La cse
Empire Rye... .. . qts..	8.00
Empire Rye... .. . flasks..	9.00
Empire Rye... .. . ½ flasks..	10.00
Empire Rye 32 flasks	8.00
Liquid Sunshine qts.	6.00
Liquid Sunshine Flasks	7.00
Liquid Sunshine 1-2 Flasks	8.00
Liquid Sunshine 32 Flasks	7.00
Etoffe du Pays qts..	5.00
Moonlight... .. . qts..	6.00
Moonlight... .. . Flasks 16s..	6.50
Moonlight... .. . Flasks 32s..	7.00
Moonlight... .. . Flasks 36s..	7.25
Moonlight... .. . Flasks 64s..	8.00

J. P. Wiser & Sons, Ltd. (17)	
Recreation	La cse
12 Bout. Rondes.. .. . qts.	5.00
12 Flks. Imp. qts.	7.00
16 Flks. Imp. pts.	5.50
32 Flks. Imp. ½ qts.	6.00
36 Flks. Travellers	6.00
Canada Whiskey	La cse
12 Bout. Rondes qts.	7.00
20 Flks. Imp. pts.	8.50
32 Flks. Imp. ½ pts.	8.00
60 Flks. Imp. ½ pts.	8.00
Red Letter	La cse
12 Bout. Rondes qts.	8.00
Whiskey Clair	La cse
12 Bout. Rondes qts.	5.00

WHISKEY ECOSSAIS

Alexander & Macdonald.	La cse
Sandy Macdonald, 10 years old ..	9.50
James Ainslie & Co. (1)	1 cse 5 cs
Ainslie Liqueur	13.00
Ainslie Special Liqueur ..	16.00
Ainslie All Malt Liqueur ..	15.00
O'Gilvie, quarts.	7.00
O'Gilvie, 24 flasks.. .. .	7.75
O'Gilvie, Imperial quarts..	9.50
Ainslie, Yellow label.. ..	9.00
Ainslie, Ord. flasks. .. .	10.25
Ainslie, Imperial quarts ..	13.50
Ainslie, White label .. .	9.75
Ainslie, Special.. .. .	10.50
Ainslie, Extra Special.. ..	12.50
Ainslie, Clynelish [Smoky].	13.00

Big Ben (1)	1 se 5 cs
Quarts [10 years old] .. .	11.00

Bulloch, Lade & Co. (4)	La cse
Loch Katrine.. .. . qts..	7.50
Loch Katrine 32 Flasks..	9.50
Loch Katrine. Imp. Qt. Flasks..	11.00
Special White Label.. .. .	9.50
Extra Special Gold Label.. ..	11.00

Brae Mar Special (14)	La cse
Quarts	8.00
Flasks	9.00
1-2 Flasks	10.00
32 Flasks	9.00

Bruce, Wallace & Co. (14)	La cse
Five Crowns.	
Imperial quarts	10.50

Reputed quarts	7.00
24 Flasks	8.00
48 Flasks	9.00
48 Flasks (10 oz.)	14.00

Burns, Leslie & Co. (14)	La cse
Glenell.. .. . qts..	6.00

Loch Carron (14)	La cse
Imperial quarts	10.00
Reputed quarts	6.50
24 Flasks	7.50
48 Flasks	8.50

Robt. Dale & Co. (2)	La cse
Quarts 12s	5.00

Peter Dawson (3)	La cse
Perfection... .. .	9.75
Special.. .. .	10.50
Extra Special.. .. .	9.50
Liqueur.. .. .	12.25
Old Curio, 20 years old .. .	15.00
Au gallon.. .. . 4.00 @	7.00

John Dewar & Sons, Ltd. (15)	La cse
Dominion Blend.. .. . qts.	8.75
"Special". qts.	9.25
Blue Label.. .. . qts..	9.75
Special Liqueur [W. Label] qts..	12.50
Extra Special Liqueur... ..	16.50
5 cs de d'une sorte ou assorties, 25c la cse en moins.	

Alex. Ferguson & Co. (10)	La cse
Fine et vieille liqueur 20 ans d'âge	15.00
Club Liqueur	13.50
P. & O. Special Liqueur, 10 ans	10.00
K. T.	9.50

Glenell (14)	La cse
Imperial quarts	9.50
Reputed quarts	6.00
24 Flasks	7.00
48 Flasks	8.00

Greenless Bros. (14)	La cse
King Edward VII... Ext. Sp. qts..	9.50
King Edward VII... Sp. Liq. qts..	12.00
Dunblain pure grain	8.75
Dunblain pure malt	8.75
Real Antique pure Highland ..	16.00
	Au gal.
King Edward VII 4.75 à	5.00
V. O. Extra Sp. 4.00 à	4.50

Haig & Haig (14)	La cse
★★★★	9.50
★★★★	13.00
Pinched Bottles Wired .. .	16.00
Au gallon 4.25 à	4.50

Wm. Hay, Fairman & Co. (5)	La cse
Hay's finest.. .. . Sq. qts.	7.75
Hay's old Rd qts.	6.75
Hay's old 24 flasks	7.50
Hay's old 32 sq. flasks	7.50
Hay's old Imp. qts. flasks	10.00

D. Hellbron (14)	La cse
Hillburn Blend.. .. . qts..	8.00
Hillburn Blend Imp. qts..	11.00
Hillburn Blend Imp. pts..	12.00
King's Liqueur, 10 years qts..	10.00
King's Liqueur, 20 years .. .	13.00
Au gallon 4.00 à	4.25

John Hopkins & Co. (5)	La cse
"Old Mull" Blend... .. .	9.50
"Navy Liqueur" V. O. S... ..	12.00

Melrose, Drover & Co. (3)	Legal.
1 étoile.. .. .	4.00
2 étoiles... .. .	4.25
3 étoiles... .. .	4.50
4 étoiles... .. .	4.75
5 étoiles	5.00

A. Macmurdo & Co. (14)	La cse
Imperial quarts	8.50
Reputed quarts	5.50
24 Flasks	6.50
48 Flasks	7.50

Mitchell Bros. (2)	La cse
Mullmore 12 Btles qts..	6.00
Mullmore 24s pts.	7.50
Mullmore 48s ½ flks.	9.00

Mullmore 12 Imp. Oval qts.. ..	10.00
Mullmore 24 Imp. Oval pts. ..	10.50
Glen Ogle 12 Btles rdes .. qts..	8.00
Heather Dew 12 Btles. rdes qts..	8.00
Heather Dew pts.	8.00
Heather Dew 12 Imp. Flks. qts.	11.25
Heather Dew 10 oz. Flks. .. .	12.00
Special Reserve 12 Btles. rdes..	9.00
Special Reserve Pts. 24s .. .	10.00
Special Reserve Imp. Flks. 24s	11.75
Finest Old Scotch 12 Btles. rds..	12.50
Grey Beard Stone Jars... .. 4s	13.00
Grey Beard Stone Jars.. .. 6s	10.00
E. S. L. Decanters	9.50
E. S. L. qts.	9.50
White Star Liqueur qts.	10.50

	Au gal.
Old Scotch Proof.. .. .	3.50
Heather Dew 3.45 à	4.00
Special Res. Scotch Proof .. .	4.00
Special Res. 3.50 à	4.50
Extra Spec. Liqueur .. . 4.75 à	5.00

Wallace Moir (3)	La cse
Imperial Quarts.	12.00

Alex. McArthur & Co. (3)	La cse
Quarts	7.50
Flasks	8.50
Imp. Quarts	11.00

James McNeil (1)	La cse
Imperial Oval qts.	8.25
Quarts	6.25
Pints... .. .	7.00
24 flasks, Screw top.	7.00
32 flasks, Screw top.	7.50
48½ flasks, Screw top	8.00
5 cs de la fois, 25c. en moins.	

Ian McPherson (6)	le gal
Craigdhu... .. . 10 O. P....	4.00
Dhuloch 9 O. P....	4.10
Special Blend. 8 O. P....	4.25
Special Blend.. .. . 15 U. P....	3.75

Geo. Philipps & Co. (13)	1 cse 5 cs
Scotch (Maid. 'O'mist.) .. .	9.50

J. P. McGillavray, Sons & Co. (13)	1 cse 5 cs
Scotch (Happy Moments) .. .	9.75

John Robertson & Son, Ltd. (7)	Legal.
	Droits payés

No 1—Fine Old	3.68
No 2—"Special"	3.96
No 3—Old Highland	4.28
No 4—Old Dundee	4.71
No 5—Old Private John .. .	5.16
No 6—Liqueur	5.96
No 8—Dundee Finest	6.50

	La cse.
Private Stock John Robertson	12.50
J. R. D. "Star"	10.00
Duncan McIntosh	8.25
Coleburn, Glenlivet, pure high-	
land malt	12.50

Robertson, Sanderson & Co. (6)	
"Glenleith" [8 years old]. la cse.	9.00
"Glenleith" 5 O. P. le gal.	4.75
"Glenleith" 15 U. P. le gal.	4.00
"Grand Spécial	9.00
"Mountain Dew," full flavor. cse.	9.50

	la cse
"Mountain Dew," cruchons terre.	
8 Imp. qts.	12.00

"Mountain Dew," cruchons terre,	
12 Imp. qts.	13.00

"Mountain Dew," 4 O. P. le gal.	4.75
Special Liqueur .. [15 years old].	12.50
Old Private Stock, [20 years old].	17.50

J. B. Sherriff & Co. Ltd. (9)	La cse
★★★	9.25

V. O. Islay.. .. .	10.25
Islay, 10 o. p. au gallon.. ..	4.25
Islay V. O. preuve, au gallon..	6.25

Stuart, Campbell & Co. (3)	La cse
Quarts.. .. .	6.50
Flasks	7.50

1/2 Flasks... .. .	8.50
Imperial Quarts.. .. .	9.50

Tammany (14) qts.	8.75
----------------------------	------

R. Thorne & Sons (14)	La cse
Scotch Arms	10.00
Antique Liqueur, 20 years ..	12.00
Au gallon	4.50
John Walker & Sons (12)	La cse
Kilmarnock... .. .	10.00
Wilsons' (14)	La cse
V. V. O. Quarts	8.00
V. V. O. Flasks	9.00
V. V. O. 1-2 Flasks	10.00

WHISKEY IRLANDAIS

E. & J. Burke (4)	La cse
Quarts.. .. .	8.50
Imperial Quart flasks	12.00
Wm. Hay, Fairman & Co. (5)	La cse
Hay's Old Rd qts.	7.00
Hay's Old 24 flasks.	7.50
Hay's Old 32 flasks.	7.50
Hay's Old Imp. qt. flasks.	10.00
D. Hellbron & Sons (14)	La cse
Old Irish Imp. quarts	11.00
Innishannon (14)	La cse
Quarts	6.50
Flasks ?	7.50
1-2 Flasks	8.50
John Jameson & Son (5)	La cse
1 étoile	9.50

3 etolles.	11.25
William Jameson (12)	La cse
1 harpe... .. .	9.75
3 harpes... .. .	10.75
McConnell's (1)	La cse
★	Qts. 9.00
★★	Qts. 10.75
Special Liqueurs	Qts. 12.50

Mitchell Bros. Ltd. (2)	La cse
Old Irish Imp. Oval Flks., qts.	11.00
Old Irish 12 Btles. rdes ..	Qts. 6.50
Old Irish Pts. 24s	8.00
Old Irish Flasks 10 oz.	12.00
Spec. Old Irish Imp. Pts. Flks.	11.75
Cruiskeen Lawn Stone Jars ..	4s 13.00
Cruiskeen Lawn Stone Jars ..	6s 10.00
Cruiskeen Lawn, Imp. Qts. Flks	12.50
	Au gal.
Old Irish	3.65 à 4.00
Special Irish	4.75 à 5.00

Wm. O'Borne & Sons (1)	La cse
12 Imperial Oval Quarts	9.00
12 Ordinary Quarts	6.50
24 Pints	7.50
24 Flasks, stoppers	7.50
48 1-2 Flasks, stoppers	8.50

O'Brien (14)	La cse
Imperial quarts	10.50
Reputed quarts	7.00
Flasks	8.90
1-2 Flasks	9.90
Old Bushmill (14)	La cse
★★★... .. .	12.00
Special Malt... .. .	10.50
Au gallon	4.50

George Roe & Co. (12)	La cse
★	9.75
★★★	10.75
Kilkenny (3)	6.50
St-Kevin (3)	8.00
Kilkenny (3)	6.50
Wilsons' (14)	La cse
3 Horns	qts. 6.00
3 Horns	Flasks 7.00
3 Horns	1-2 Flasks 8.00

Marques Maison Fournier-Fournier, Ltée.	La cse
Rock and Rye	7.25
Fine Old Port	8.00
Vin de Gingembre	4.00
Vin Canadien	2.50
Red Line Cocktail	8.50

— Clef à la liste précédente —

Pour trouver l'agent des marchandises cotées plus haut, voyez le numéro après le nom de la marchandise et comparez avec le numéro dans la liste suivante.

1. L. Chaput, Fils et Cie.	7. John Robertson & Son, Ltd.	14. L. A. Wilson Co., Ltd.
2. Laporte, Martin et Cie.	8. Hiram, Walker & Sons.	15. J. M. Douglas & Co.
3. Boivin, Wilson et Cie.	9. Gillespies & Co.	16. Meagher, Bros. & Co., agents.
4. John Hope & Co.	10. Bernard & Laporte.	17. J. P. Wiser & Sons.
5. W. R. Wonham & Sons.	12. Law, Young & Co.	18. Lalonde & Desroches.
6. S. B. Townsend & Co.	13. Maison Fournier-Fournier, Ltée.	

L'ETAT D'ESPRIT QUI MENE AU
SUCCES

Quelle différence il y aurait dans la situation industrielle, et la richesse publique de ce pays, si les jeunes gens pensaient que leur travail peut leur procurer autant de plaisir que leurs jeux ! Certains de nos lecteurs penseront peut-être que ce serait exiger l'impossibilité de la part de jeunes gens. Il est vrai que le travail d'un jeune homme n'exige pas d'habitude la mise en oeuvre des facultés qui rendent le travail divertissant. Toutefois, ce que nous voulons faire ressortir c'est que, s'ils tiraient de leur travail tout le plaisir qu'ils en peuvent tirer, ils arriveraient à des résultats beaucoup plus importants et seraient plus heureux et en meilleure santé, dit "Maritime Merchant".

Nous n'avons rien à dire contre un divertissement raisonnable. Mais si tous

les jeunes gens pouvaient être amenés à un état d'esprit tel qu'ils considéreraient leur travail comme un réel délaissement, au lieu de consulter l'horloge pour savoir combien de temps il s'écoulera avant qu'ils ne soient libres de se livrer au plaisir, ils consulteraient l'horloge pour savoir s'ils ont le temps de faire tout ce qu'ils doivent faire; nous aurions alors une race d'hommes qui mèneraient des entreprises à bien.

Quelquefois en regardant autour de nous, nous pensons que si la disposition d'esprit du peuple change, c'est dans le sens opposé. Les journées de travail sont moins longues qu'autrefois, afin que les employés aient plus de temps pour se distraire. Le nombre des amusements de divers genres est en augmentation, offrant ainsi des occasions de dépenses. Dans la lutte pour la vie, ces facteurs ne peuvent qu'affaiblir la vitalité d'une nation.

Il faut dire cependant que, grâce aux machines qui épargnent la main-d'oeuvre, le monde est à même de produire autant

en huit heures qu'autrefois en dix ou douze heures; mais la soif du plaisir augmente à mesure qu'on s'y livre et il n'est pas douteux qu'en tant que peuple, nous, Canadiens, nous pensons beaucoup plus au plaisir et nous y consacrons plus de temps que nos pères ne le faisaient.

Nous n'espérons pas, en écrivant dans cette idée, changer les habitudes du peuple, car les habitudes une fois formées sont difficiles à changer. Mais il y a, dans les magasins et les bureaux, une quantité de jeunes gens qui débutent dans la vie et peut-être qu'ils ne sont pas encore tourmentés par le démon du plaisir.

Presque toutes les habitudes peuvent être cultivées avec succès chez ces jeunes gens.

Pourquoi pas l'habitude de l'industrie et l'amour du travail? Nous espérons que nos lecteurs réfléchiront à ce sujet et verront s'ils ne peuvent pas faire quelque chose en ce sens, de sorte que ce qu'ils auront accompli jette dans l'avenir du crédit sur eux-mêmes et sur le pays.



LES DROITS D'ACCISE SUR LE TABAC

Par proclamation en date du 28 avril publiée dans la "Gazette du Canada", la nouvelle échelle des droits d'accise sur le tabac et les cigares manufacturés au Canada, telle qu'amendée par une loi passée durant la session actuelle, prendra effet et sera mise en vigueur le 1er juin 1908.

L'article 4 de la dite loi qui accorde un drawback égal aux droits d'accise acquittés sur les marchandises exportées est entré en vigueur à la date du 1er mai 1908.

NOUVELLES DE LA HAVANE

Nous recevons du journal "El Tabaco", notre correspondant à la Havane, la dépêche suivante, datée du 6 mai:

D'après les nouvelles reçues des districts de Vuelta Abajo, les pluies tombent avec régularité et, dans quelques localités, la feuille, pour cette raison, est molle; en conséquence les marchands se remuent sérieusement, et on dit que quelques transactions ont eu lieu pour des "maniques" destinées à l'emballage dans plusieurs des manufactures de la Havane et d'autres endroits de la région.

Le comté de Vinales sera le premier à faire, cette année, de semblables transactions, parce que la pluie y est tombée pendant trois ou quatre jours; en conséquence l'humidité nécessaire à la manipulation des feuilles est suffisante et les feuilles peuvent être liées en maniques.

Bientôt le même travail commencera dans d'autres districts, parce que plusieurs localités sont en pleine saison de pluies.

Nos cultivateurs emploient actuellement plusieurs centaines d'hommes à la préparation des champs pour la culture d'autres produits, ces terres ayant été laissées au repos en raison de la sécheresse qui a duré plusieurs mois; on ne pouvait pas travailler ces terres.

Il serait grandement temps qu'on résume l'industrie du tabac, la seule source d'argent pour les marchands et les manufacturiers. Ces derniers craignent beaucoup de mauvaises conditions de la feuille dans le district de Vuelta Abajo.

Nous verrons ce que produiront les ventes et, d'après cela, nous estimerons de près le résultat.

Le fait que les magasins de tabac en feuille et les manufactures ont de bons stocks restant de la dernière récolte n'indique pas que les ventes seront faciles et que les prix seront réguliers ou bons dans le district de Vuelta Abajo.

Ces craintes ne seront peut-être pas justifiées et, dans ce cas, il y aurait probablement ici une grande amélioration, c'est ce que nous pensons ici.

Le travail est régulier chez les manufacturiers indépendants. Les manufactures qui produisent les marques du Trust ne travaillent pas, sauf une ou deux. Parmi les manufacturiers indépendants, ceux qui ont le plus de commandes à remplir sont ceux qui produisent les marques suivantes:

"La Excepcion", "H. Upmann", "Castaneda", "Belinda", "Flor de J. Partagas", "El Rey du Mundo", "El Modelo de Cuba", "Flor el Todo", "Sol", "La Capitana", "High Life", "El Garcia Xno", "Flor de P. A. Estanillo", "La Sirena", "El Guardian", "Derecho Internacional", "Romeo y Julieta", "El Fronton" et "El Credito". Les manufacturiers de ces marques travaillent tous les jours de la semaine.

Le 12 du mois de mai, le président de l'Union des Manufacturiers de Tabac de l'île de Cuba partira pour les Etats-Unis et se rendra ensuite à Londres, à Paris, en Allemagne et en Espagne; il représente les intérêts de l'Association des Manufacturiers Indépendants de Cuba.

Les fatigues de sa charge de président de l'Union des Manufacturiers l'ont rendu malade, et sa santé est chancelante. En Espagne, il visitera son pays natal, les Asturies où il restera jusqu'à l'automne prochain, époque où il reviendra probablement à Cuba.

"Oui, Talleyrand," disait un jour Napoléon à son ministre, "Je suis le maître de l'Europe, parce que je travaille plus que tout autre homme sur le continent. Le meilleur indice de la puissance, c'est la capacité de travail et une conviction intense de sa nécessité." — (System.)

EXPORTATIONS DE CIGARES DE LA HAVANE

Les chiffres suivants tirés des rapports officiels de la douane cubaine indiquent le nombre de cigares expédiés du port de la Havane dans tous les pays pendant la première quinzaine d'avril.

	Cigares.
Grande-Bretagne	2,142,172
Etats-Unis	1,982,282
Allemagne	764,428
Australie	456,800
Canada	357,300
Chili	343,622
République Argentine	230,870
Iles Canaries	58,100
Auckland, Nouvelle-Zélande	54,005
Etats-Unis de Colombie	44,834
Belgique	35,025
Russie	27,600
Pérou	21,350
Egypte	18,000
Brésil	13,400
Gibraltar	13,000
Panama	13,000
France	8,500
Vénézuéla	8,500
Hong-Kong	7,500
Uruguay	7,025
Guatemala	4,800
Antilles Hollandaises	3,875
Equateur	2,500
Espagne	2,000
Salvador	2,000
Bolivie	2,000
Pays-Bas	1,500
Costa-Rica	400

Total du 1er avril au 15 avril 1908	6,626,388
Total du 1er jan. au 31 mars 1908	47,810,173

Total du 1er jan. au 15 avril 1908	54,436,561
Total du 1er jan. 1907, au 15 avril 1907	53,476,313

Augmentation en 1908	960,248
--------------------------------	---------

Exportations pendant la deuxième quinzaine d'avril

	Cigares
Etats-Unis	1,894,183
Angleterre	2,596,094
Allemagne	804,078
Canada	567,187
Australie	77,104
Chili	41,000
Autriche	96,225
République Argentine	397,078
France	1,940,425
Espagne	815,125
Egypte	10,000
Indes Hollandaises	10,000
Afrique anglaise	14,000
Belgique	74,000
Bolivie	72,000

Pérou.	5,000
Vénézuéla.	34,005
Suisse.	10,000
Gibraltar.	12,000
Mexique.	3,550
Indes Anglaises.	275
Brésil.	20,110
Portugal.	10,000
Uruguay.	22,500
Maroc.	10,000
Indes Danoises.	5,000
Auckland.	38,600
Iles Canaries.	21,200
Russie.	17,000
Salvador.	6,000

Total. 9,583,883
Exportations antérieures. . . 54,436,561

Total, du 1er jan. au 30 avril 64,020,444
Même période en 1907. . . 59,375,814

Augmentation en 1908. . . 4,644,630

RECOLTE ET EXPORTATIONS DU TABAC DE CUBA EN 1907

Le rapport annuel de la récolte du tabac de l'île de Cuba, avec sa distribution sur les marchés de l'univers, nous est fourni par le journal "El Tabaco". Ce rapport sera sans doute intéressant pour nos lecteurs qui désirent se tenir au courant des conditions du commerce de tabac.

Tabac en feuilles

La production totale des régions de culture du tabac a été de 440,745 balles contre 286,288 balles en 1906, ce qui consti-

tue une augmentation en 1907 de 154,457 balles. Dans cette augmentation, Vuelta Abajo figure pour 94,666 balles, Semi Vuelta pour 9,999 balles, Partidos pour 137,633 balles, Matanzas pour 290 balles, Remedios ou Villas pour 6,099 balles et Santiago, pour 5,789 balles.

La feuille de Puerto Principe est en diminution de 19 balles.

Diminution des exportations de tabac en feuilles

Du 1er janvier au 31 décembre 1907, il a été exporté aux différents pays consommateurs les quantités suivantes de tabac: 200,672 balles, d'un poids de 21,239,214 livres, contre 277,426 balles, ayant un poids de 27,801,039 livres, exportées en 1906, ce qui représente une diminution pour 1907, de 76,754 balles, ayant un poids de 6,562,824 livres.

Exportations aux Etats Unis

Les Etats-Unis continuent à être notre principal marché pour le tabac en feuilles: ce pays nous a acheté en 1907, 130,274 balles, contre 257,800 balles en 1906. Ces achats ont été inférieurs de 77,526 balles aux achats faits par ces Etats en 1906.

Exportations en Allemagne

Malgré la diminution notable des exportations de tabac en feuilles dans ce pays, l'Allemagne occupe la seconde place

comme pays importateur de tabac en feuilles de Cuba. En 1907, il a acheté 6,945 balles contre 9,352 balles en 1906, ce qui représente une diminution de 2,407 balles pour l'année 1907.

Exportations au Canada

Le Canada occupe la troisième place comme pays consommateur du tabac de Cuba. En 1907, le Canada a acheté 3,361 balles, tandis qu'en 1906, il en avait acheté 4,492; c'est donc pour 1907 une diminution de 1,131 balles.

Exportations en Espagne

Ce pays a perdu de son importance comme consommateur de notre tabac en feuilles. En 1907, il a acheté à Cuba 2,950 balles, tandis qu'en 1906, il n'en avait acheté que 797, une augmentation pour l'année 1907 de 2,153 balles.

Exportations en Autriche

L'Autriche a augmenté sa consommation. En 1907, elle a acheté 2,930 balles de tabac, contre 1,009 balles en 1906; il y a donc eu en 1907 une augmentation de 1,921 balles.

Exportations dans l'Argentine

Ce pays, en 1907, a acheté à Cuba 771 balles, contre 1,104 en 1906, ce qui représente une augmentation pour 1907 de 567 balles.

ESSAYEZ LE NOUVEAU CIGARE

FORTIER'S
CLEAR
HAVANA

FAIT DES MEILLEURS TABACS DE LA HAVANE PAR DES CUBAINS.
MANUFACTURE PAR

J. M. FORTIER, Limitée, MONTREAL.

Exportations au Vénézuéla et aux Antilles Hollandaises

Ces pays sont deux nouveaux marchés acquis par Cuba en 1907; ils ont acheté 1,038 balles de tabac et 249 balles respectivement.

Exportations en France, au Chili et au Mexique

Ces pays ont contribué à la diminution des exportations du tabac de Cuba. En 1907, la France a acheté 330 balles contre 1,100 balles en 1906; c'est une diminution pour 1907 de 770 balles. Le Chili a acheté 394 balles en 1907, contre 443 balles en 1906; c'est une diminution de 49 balles. Le Mexique a acheté en 1907, 90 balles, contre 378 balles en 1906, ce qui représente une diminution pour 1907 de 288 balles.

Exportations en Angleterre et en Belgique

Ces deux pays ont augmenté leur consommation de tabac de Cuba. En 1907, l'Angleterre a acheté 231 balles, contre 166 balles en 1906; il y a donc eu augmentation pour 1907 de 65 balles. En 1907, la Belgique a acheté 76 balles de tabac, contre 50 balles en 1906. Ces achats ont été pour 1907, en augmentation de 26 balles.

Exportations en Uruguay, Hollande et Australie

Les exportations dans ces pays ont diminué en 1907. L'Uruguay a acheté 20 balles, relativement à 394 balles en 1906; diminution, pour 1907, de 374 balles. La Hollande a acheté 13 balles, relativement à 126 balles en 1906; diminution, pour 1907, de 113 balles. L'Australie a acheté 10 balles en 1907, relativement à 90 balles en 1906; diminution pour 1907, de 80 balles.

Le Brésil, la Chine, les Indes Hollandaises et Saint-Domingue n'ont pas importé, en 1907, de tabac en feuilles de Cuba. Mais, nous avons acquis les marchés des Antilles Britanniques, de la Colombie, des Iles Canaries, de Costa Rica et du Portugal; tous ces marchés nous ont acheté en 1907, 90 balles de tabac.

Exportations de cigares

Le nombre des cigares exportés dans les différents pays a atteint en 1907, le chiffre de 186,428,607, contre 256,738,029 en 1906, ce qui représente, pour 1907, une diminution de 70,309,422 cigares.

Exportations aux Etats-Unis

Ce pays qui, pendant 15 ans, a tenu la seconde place pour la consommation de nos cigares, vient, en conséquence, de la grève des cigariers, au rang occupé autrefois par l'Angleterre. En 1907, les Etats-Unis nous ont acheté 61,869,131 cigares, relativement à 79,433,125 en 1906,

ce qui représente une diminution, pour 1907, de 17,613,994 cigares.

Exportations en Angleterre

L'Angleterre a perdu sa place comme marché principal de consommation de nos cigares, place qui a été prise par les Etats-Unis. En 1907, l'Angleterre nous a acheté 56,699,274 cigares, contre 92,459,687 en 1906, ce qui représente une diminution en 1907 de 35,760,413 cigares.

Exportations en Allemagne

L'Allemagne occupe la troisième place comme pays consommateur de cigares de la Havane; toutefois, son importance a diminué, car, en 1907, elle a acheté 23,205,411 cigares, tandis qu'en 1906, elle en avait acheté 27,821,603; la diminution pour 1907 est donc de 4,616,192 cigares.

Exportations en France

Cette nation occupe la quatrième place comme pays consommateur. En 1907, elle a acheté à Cuba 10,638,875 cigares, contre 12,326,890 en 1906; la diminution pour 1907 est de 1,688,015 cigares.

Exportations au Canada

Ce pays augmente ses importations chaque année, à tel point qu'il occupe maintenant la place tenue par l'Espagne jusqu'en 1904. En 1907, le Canada a acheté à Cuba 10,271,013 cigares, contre 10,251,005 en 1906, ce qui représente une augmentation de 20,008 cigares.

Exportations en Australie

Ce pays, quoiqu'il ait diminué ses importations, occupe aujourd'hui la place de l'Espagne. En 1907, l'Australie a acheté à Cuba, 4,261,173 cigares, contre 5,867,668 en 1906; c'est, pour 1907, une diminution de 1,606,495 cigares.

Exportations au Chili et en Argentine

Ces deux pays ont dépassé l'Espagne pour leurs exportations de cigares. En 1907, le Chili a importé 3,524,752 cigares, contre 4,775,497 en 1906; c'est, pour 1907, une diminution de 1,250,745 cigares. L'Argentine a acheté 3,166,168 cigares en 1907, contre 3,810,977 en 1906; c'est, pour 1907, une diminution de 644,809 cigares.

Espagne

L'Espagne a perdu la place qu'elle détenait depuis 1905 et qui lui a donné une telle importance comme pays consommateur de nos cigares. En 1907, l'Espagne nous a acheté 3,119,836 cigares, contre 8,283,402 cigares en 1906; ceci représente une diminution, pour l'année 1907, de 5,163,566 cigares.

Autriche et Belgique

Ces deux pays ont également diminué leurs importations en 1907. L'Autriche,

en 1907, a pris 1,734,051 cigares, relativement à 2,059,020 cigares en 1906; c'est une diminution, en 1907, de 274,969 cigares. La Belgique a acheté à Cuba 1,097,762 cigares en 1907, tandis qu'en 1906, elle en avait acheté 1,357,756, ce qui représente une diminution, pour l'année 1907, de 259,994 cigares.

Afrique Anglaise, Australie et Bolivie

Les deux pays nommés en premier lieu ont diminué leurs importations et le troisième pays a augmenté ses importations en 1907. L'Afrique Anglaise, en 1907, a acheté à Cuba 686,500 cigares, contre 1,484,056 cigares, en 1906; les importations de ce pays ont donc été en diminution en 1907 de 797,556 cigares. Dans la même année, l'Italie a fait des achats de 447,150 cigares, relativement à 587,145 cigares en 1906, ce qui représente une diminution, pour l'année 1907, de 139,995 cigares. La Bolivie, en 1907, a acheté à Cuba 431,068 cigares, contre 38,750 qu'elle avait achetés en 1906; les achats de ce pays représentent donc une augmentation pour 1907 de 392,318 cigares.

Exportations à d'autres pays

D'autres pays, comprenant l'Equateur, le Mexique, diverses contrées d'Afrique, la Russie, l'Egypte, le Brésil, l'Asie, la Chine et la Suisse ont acheté en 1907, à Cuba, 1,762,045 cigares, relativement à 1,240,799 cigares en 1906; il y a donc eu, pour ces derniers pays, une augmentation d'importations de 521,246 cigares.

Pays ayant commencé à faire des importations

Les Antilles Portugaises, les Açores, les Bermudes, les possessions Allemandes en Chine, les possessions Françaises en Chine, les Iles Philippines, l'état de Liberia et l'Océanie Française ont, en 1907, acheté 434,250 cigares.

Pays n'ayant pas fait d'importations en 1907

Les Antilles Françaises, les possessions espagnoles d'Afrique, les possessions allemandes en Afrique, la Colombie Britannique, le Guayaquil, Hong-Kong, les Indes Hollandaises, St-Pierre-Miquelon, plusieurs contrées de l'Océanie, la Roumanie, la Suède et la Norvège, l'Archipel Turc, l'île de la Trinité ont acheté à Cuba, en 1906, 337,100 cigares.

CIGARETTES

Les exportations de cigarettes ont augmenté en 1907. Cette augmentation est due principalement aux exportations de Panama, contrée qui a pris la place occupée autrefois par la Colombie.

En 1907, ce pays a importé 16,505,104 paquets de cigarettes, relativement à 15,643,275 en 1906; cela constitue, pour l'an-

née 1907, une augmentation de 61,829 paquets de cigarettes.

Panama

Ce pays a augmenté ses importations, à tel point qu'il a pris la place de la Colombie. En 1907, il a acheté à Cuba 4,294,152 paquets de cigarettes, contre 237,452 en 1906; cela représente une augmentation, pour 1907, de 4,056,700 paquets.

Colombie

Comme conséquence de la diminution des exportations, ce pays a pris la deuxième place comme pays consommateur. La première place était occupée par Panama. En 1907, ce pays a acheté à Cuba 2,754,735 paquets de cigarettes, tandis qu'en 1906, il en avait acheté 5,869,248; cela représente, pour 1907, une diminution de 3,114,513 paquets.

Antilles Hollandaises

Ayant augmenté ses importations, ce pays occupe maintenant la troisième place comme consommation. En 1907, il a acheté à Cuba 1,812,350 paquets, tandis qu'en 1906, il n'en avait acheté que 1,403,410; ceci représente, pour 1907, une augmentation de 408,940 paquets.

Chili

Bien que ce pays ait augmenté ses importations, en 1907, il a perdu le troisième

rang, occupé maintenant par les Antilles Hollandaises et il occupe la quatrième place, au point de vue de la consommation. En 1907, il a importé de Cuba 1,546,603 paquets, relativement à 468,954 paquets en 1906; ceci représente une augmentation, à l'actif de 1907, de 59,649 paquets.

Mexique

Comme conséquence de la diminution de ses importations, ce pays a perdu la place qui est maintenant occupée par la Colombie. En 1907, il a acheté à Cuba 1,426,412 paquets, contre 1,611,581 en 1906. Il y a donc eu, pour ce pays, une diminution d'importations, en 1907, de 184,169 paquets.

Iles Canariès

Les exportations dans ce pays ont été en diminution légère. En 1907, les Iles Canariès ont acheté à Cuba 883,941 paquets de cigarettes, relativement à 925,733, en 1906; il y a donc eu, en 1907, augmentation de 41,792 paquets.

Pérou Etats-Unis, Antilles Anglaises et Allemagne

Tous ces pays ont augmenté leurs importations. En 1907, ils ont acheté à Cuba 2,392,161 paquets, tandis qu'en 1906, ils n'en ont acheté que 1,631,708, ce qui représente, pour 1907, une augmentation de 760,453 paquets.

Guatemala, Equateur, France, Portugal, Canada, Honduras et Bolivie

Les exportations à ces pays ont aussi augmenté. En 1907, Cuba a vendu à toutes ces contrées 555,110 paquets de cigarettes, relativement à 340,960 paquets en 1906, ce qui fait pour 1907 un gain de 214,150 paquets.

Les pays suivants n'ont pas importé de cigarettes, en 1907: Antilles Françaises, Antilles Danoises, plusieurs contrées asiatiques, Guayaquil, Japon, Uruguay, St-Domingue, Trinité. En 1906, ces pays avaient acheté à Cuba 149,162 paquets de cigarettes. Par contre, les pays suivants ont commencé à importer des cigarettes de la Havane: Auckland, possessions françaises d'Afrique, Bermudes, Chine, Guyane Hollandaise, Hollande, Italie, St-Pierre-Miquelon, Suisse et Uruguay. Ces pays, en 1907, ont acheté à Cuba 178,197 paquets.

TABAC HACHE

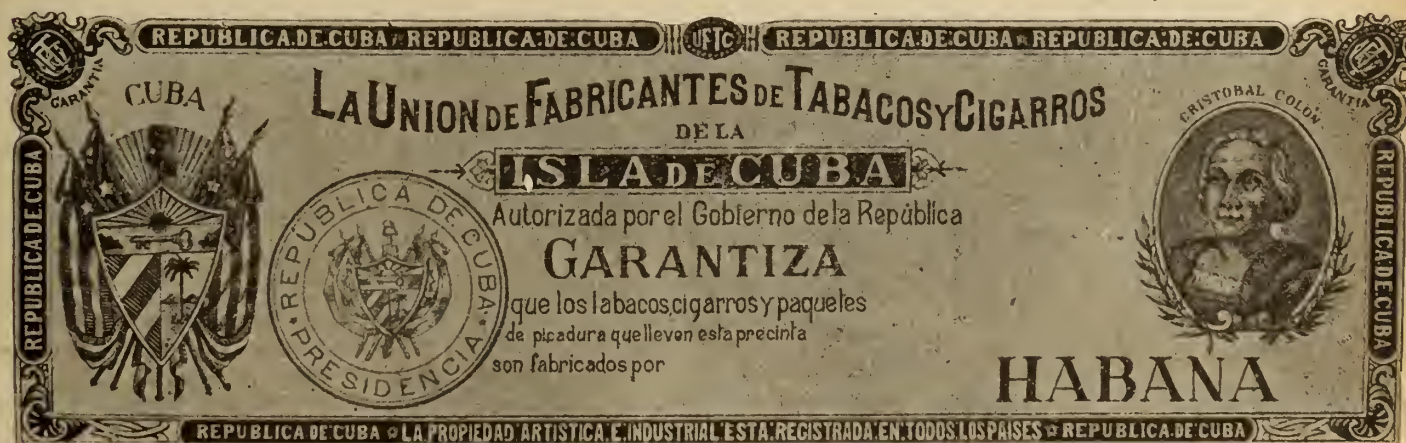
Les paquets de tabac haché exportés avaient un poids de 256,599 livres, ce qui représente, pour 1907, une augmentation de 126,728 livres.

En 1907, la France a acheté à Cuba 14,337 livres de plus qu'en 1906. Les Etats-Unis ont acheté en 1907, 27,594 livres de moins qu'en 1906; le Chili, 16,141 livres de moins et l'Angleterre, 27,555 livres de moins qu'en 1906.

Etiquette de garantie ou Precinta des Fabricants Independents de Cigares de Cuba

AUTORISEE PAR LE GOUVERNEMENT DE LA REPUBLIQUE DE CUBA

Le nom du Fabricant indépendant ou celui de sa marque sera imprimé sur l'espace en blanc de cette Etiquette, laquelle les fabricants indépendants qui sont membres de l'Union des Fabricants de Cigares et Cigarettes ont seuls le droit d'employer et d'attacher sur toutes les boîtes de leurs produits.



DETAILLANTS ET FUMEURS

Veillez Remarquer que toutes les boîtes de cigares et de cigarettes et tous les paquets de tabac haché portant une copie de l'étiquette de l'Union, portent une **Garantie** que leur contenu est un produit **Pur de la Havane, Cuba**, fabriqué individuellement par les fabricants qui font partie de la dite Union. Toutes les boîtes et tous les paquets qui ne portent pas cette étiquette **Peuvent** n'être **Pas** des produits **Veritables de la Havane, Cuba**, ni n'être pas fabriqués par les membres de l'Union. Couleurs de l'Etiquette:—Noir sur fond bleu pâle.—Couleur du Sceau de la Présidence de la République:—Bleu foncé.

Les payes suivants ont commencé à faire des importations de Cuba: Colombie Anglaise, Egypte, Indes Anglaises, Indes Hollandaises, Iles Philippines et Suisse, pays qui, en 1907, ont acheté 14,113 livres.

Valeur du tabac exporté en 1907

Tabac en feuilles: 200,672 balles à \$70.45 chaque	\$14,960,933.00
Cigares: 186,428,607, à \$70 le mille.	13,112,226.00
Cigarettes: 16,505,104 paquets, à \$27 le mille.	449,928.00
Tabac coupé: 245,643 livres, à \$1.10.	122,821.60
	<hr/> \$28,645,908.60

Il résulte de cela que la valeur totale du tabac, soit en feuilles, soit manufacturé, exporté en 1907, s'élève à vingt-huit dollars, chiffre qui, comparé à l'année dernière, est en diminution de \$8,056,677.15.

Aux chiffres ci-dessus et afin d'avoir une idée de la valeur réelle du tabac exporté et consommé dans l'île de Cuba, nous ajoutons une estimation approximative de la valeur de la consommation locale.

A cet effet, et ne perdant pas de vue qu'une grande quantité de tabac à bon marché est fumé à Cuba, tabac différent de celui qui est exporté et, après avoir consulté plusieurs manufacturiers, nous mettrons le prix des cigares fumés à Cuba à \$50 le mille, celui des cigarettes, à \$22 les mille paquets et celui du tabac haché à \$50 le paquet.

Les données fournies par le chef du Département des Prêts et Taxes, des six provinces de Cuba, sont les suivantes:

Cigares, 177,972,390, à \$50 le mille.	\$8,898,619.50
Cigarettes, 210,794,390 paquets, à \$22 le mille.	4,637,490.04
Tabac haché, 323,069 livres, à 50c la livre.	161,534.50
valeur totale du tabac consommé.	<hr/> \$13,697,640.04

Ce total ajouté à la valeur exportée donne la somme importante de \$42,343,548.64, laquelle, comparée à la valeur de l'exportation et de la consommation, en 1906, qui s'élevait à \$49,036,740.06, offre une diminution, pour l'année 1907, de \$6,693,191.83.

Si, au montant de \$42,343,548.64, on ajoutait la valeur des cigares, des cigarettes et du tabac haché, fumés et donnés en cadeau par les manufacturiers, la valeur du tabac emporté par les touristes et les voyageurs, celle du tabac fumé dans les "vegas" par les planteurs et leur famille, dont la totalité peut être estimée à \$2,500,000, on peut dire que la production, l'industrie et le commerce du tabac dans l'île de Cuba à une valeur dépassant quarante-cinq millions de dollars.

NOUVELLE METHODE POUR DETERMINER LA NICOTINE DANS LE TABAC

Par Wightman W. Garner, assistant pour la partie scientifique dans les recherches faites sur la culture du tabac par le département de l'Agriculture.

Relation de la nicotine à la qualité du tabac

La nicotine est l'alcaloïde caractéristique du tabac; on ne l'a pas encore rencontrée dans une autre plante et on n'a pu déterminer avec certitude si elle joue un rôle dans la nutrition de la plante ou si elle est seulement un déchet résultant de changements dans les constituants albuminoïdes. Les effets physiologiques sur le système humain résultant de l'usage du tabac sont dus principalement, sans doute, à la présence de la nicotine; bien que dans le cas du tabac à fumer d'autres constituants de la fumée jouent probablement un rôle considérable. D'autre part, on a démontré à plusieurs reprises, que la composition, le parfum, l'arome ou d'autres qualités importantes du tabac ne sont aucunement proportionnées à la quantité de nicotine que le tabac contient. Même la force du tabac manufacturé ne dépend pas de la nicotine qui y est contenue. Toutefois, le tabac entièrement dépourvu de nicotine ne satisferait pas le consommateur, pas plus que le whisky privé de son alcool.

De nombreux essais ont été faits pour trouver un procédé qui permit d'enlever partiellement la nicotine du tabac, soit avant, soit après sa manufacture, grâce à un procédé approprié et de nombreux brevets ont été pris pour des procédés ayant pour but ce résultat; mais aucune des méthodes proposées n'a encore été trouvée suffisamment pratique pour être d'un usage général. Cela n'est pas surprenant, quand on se rappelle que le parfum et l'arome du tabac sont comparables comme délicatesse à ceux du thé et du café et qu'en conséquence, le traitement même le plus doux, pour l'enlèvement de l'alcaloïde endommagerait presque certainement ces qualités.

Il n'est pas douteux qu'il y aurait une bonne demande pour tous les tabacs ne contenant qu'un très faible pourcentage de nicotine, mais conservant les autres attributs des tabacs des meilleures qualités, qui sont produits maintenant, principalement dans le cas des types de tabac pour intérieur de cigares. La méthode la plus rationnelle, pour arriver à ce résultat semblerait être dans un système de culture de plants de tabac caractérisés pour leur faible teneur en nicotine et consisterait en même temps à éviter les sols, les fertilisants et les méthodes de culture qui tendent à une production excessive de constituants azotés de la plan-

te. Des expériences étendues ont été entreprises en rapport avec l'enquête faite sur la culture du tabac par le "Bureau of Plant Industry" dans le but d'obtenir des types de tabac de ce genre et les résultats déjà obtenus tentent à prouver que la variation dans la teneur en nicotine, de plantes choisies parmi des types variés, est aussi grande que dans les propriétés physiques telles que forme, grandeur et nombre de feuilles. Puisqu'on ne peut pas obtenir des données pour établir une relation constante entre les propriétés physiques des divers plants de tabac et leur teneur en nicotine, ces expériences nécessitent la détermination exacte par l'analyse de la quantité de nicotine contenue dans un très grand nombre de plants choisis.

Détermination quantitative de la nicotine

Afin de conduire ces expériences d'une manière assez extensive, il faut qu'on puisse avoir une méthode pour l'estimation de la nicotine, méthode qui soit raisonnablement exacte, en même temps rapide, de sorte qu'un grand nombre de déterminations soient complétées dans le travail d'un jour. Kissling a développé une méthode qui semble avoir donné des résultats satisfaisants à la plupart des analystes et qui devrait être reconnue comme le procédé modèle. Mais cette méthode est longue et fastidieuse et ne convient donc pas à nos besoins. Elle consiste essentiellement à humecter l'échantillon en poudre, avec de la soude caustique aqueuse et à faire des extraits pendant plusieurs heures avec de l'éther, dans un appareil à extraction continue d'une forme convenable. L'éther est ensuite distillé de l'extrait et le résidu est soumis à la distillation par la vapeur. La substance distillée est recueillie en portions de 100 c c et titrée avec un acide "standard".

Il est évident que le procédé est coûteux tant au point de vue des matières employées que de l'outillage nécessaire et du temps exigé pour l'exécuter.

Keller a décrit une méthode d'une exécution simple et rapide et qui évite le procédé ennuyeux de la distillation de la nicotine extraite au moyen de la vapeur. Six grammes de tabac séché auparavant sur la chaux, sont placés dans un cylindre avec 60 grammes d'éther ordinaire, 50 grammes d'éther de pétrole et on y ajoute 20 p. c. de potasse aqueuse. Le contenu du cylindre est agité vigoureusement pendant 30 minutes et on le laisse reposer 3 heures pour qu'il se clarifie. On filtre l'extrait et on en place 100 grammes dans un cylindre. Pour enlever l'ammoniaque en solution, on fait passer un rapide courant d'air dans l'extrait après quoi on y ajoute 10 c. c. d'eau. Après avoir bien agité, on ajoute un excès d'acide chlorhydrique et le titrage est complété par de l'ammoniaque. Avec

quelques modifications peu importantes, la méthode donne des approximations raisonnables, mais nous avons trouvé qu'elle ne convient pas à nos besoins. Au point de vue des matières employées elle est encore plus coûteuse que le procédé Kissling et elle donne lieu à plusieurs erreurs. L'addition de 10 p. c. de potasse aqueuse au mélange d'éther augmente le poids total du dissolvant de plus de 8 p.c. et des quantités considérables de nicotine restent dans la portion aqueuse. L'éther ordinaire bout à 36 degrés C, température qui n'est qu'un peu plus élevée que celle d'une salle ordinaire. En conséquence, il est impossible de filtrer l'extrait sans une perte considérable du dissolvant par évaporation. En outre, presque tous les tabacs fournissent des extraits qui sont colorés d'une manière si foncée que la nicotine ne peut être distillée avec exactitude tant que le dissolvant n'a pas été enlevé. Voilà la principale raison pour laquelle il est nécessaire de soumettre à la distillation avec la vapeur l'extrait obtenu par le procédé Kissling. Des résultats de nos expériences avec la méthode Keller aidée par des épreuves suivant d'autres lignes, nous avons développé un procédé qui diffère essentiellement de celui de Keller par tous les détails de l'opération et qui obvie aux difficultés rencontrées dans la méthode Keller.

La nicotine est facilement soluble dans presque tous les dissolvants ordinaires et il n'y a donc aucune difficulté à l'extraire complètement du tabac après qu'elle a été débarrassée de ses sels, au moyen d'un alcali fixe. La suppression de la nicotine de l'ammoniaque et des amides qui sont toujours présents dans le tabac est le problème à résoudre. En employant des dissolvants, tels que l'éther et le ligroïne, la nicotine seule et une portion de l'ammoniaque sont contenus dans l'extrait et il est possible d'enlever ensuite presque tout l'ammoniaque par des méthodes appropriées.

(à suivre)

HATEZ-VOUS LENTEMENT

Trop de marchands aujourd'hui se précipitent d'une tâche à une autre, sans prendre le temps de réfléchir au meilleur moyen à employer pour entreprendre leur nouveau travail, de manière à obtenir les meilleurs résultats avec le moins de labeur, dit "Grocery World". Il n'est pas rare de voir un homme se mettre à la hâte à une tâche sans s'y être préparé et, après y avoir travaillé toute une journée, trouver quelque méthode qui lui aurait permis d'arriver au même résultat en moitié moins de temps.

Quand des hommes d'affaires agissent eux-mêmes ainsi tous les jours, à quoi doivent-ils s'attendre de la part de ceux qui travaillent sous leur direction? Les employés sont encore plus portés à gaspiller leur temps de cette manière, surtout s'ils accomplissent leur devoir avec routine. Ce n'est pas qu'ils cherchent à employer leur temps sans aucun profit pour leur patron; ils tombent facilement dans des habitudes de routine. Ils continuent à exécuter le programme quotidien de la même manière toutes les semaines sans essayer de le simplifier.

Les gérants devraient s'arranger de manière à se donner le temps de réfléchir aux meilleures méthodes à employer pour faire ce qu'ils veulent faire eux-mêmes, mais aussi pour simplifier le travail du personnel du bureau, du personnel ouvrier, du personnel des ventes, du personnel des expéditions, etc., en somme de tous les départements où la simplification est nécessaire. Quand un gérant commence ce genre de travail, il s'aperçoit que toutes les parties des affaires en ont besoin, et tous les employés, à partir du garçon de bureau, peuvent être amenés à produire plus de résultats, pendant le même temps, en prenant simplement la peine de réfléchir au moyen le plus simple à prendre pour arriver au résultat désiré.



AMATEURS:

Lorsque des amis vous diront de fumer

Le Cigare Sir Wilfrid,

n'hésitez pas. Vous serez enchantés de son goût et de son arôme délicieux . . .

The Eastern Cigar Co., Ltd., == Mariville, Que.

J. O. LAPORTE, Représentant. --- ST JEAN, QUE.

ESSAYEZ SEULEMENT



LE CIGARE

PAPA

A 10 Cents

LE CIGARE DE QUALITÉ, FABRIQUÉ PAR

L. N. HADD,

115 rue St-François-Xavier, MONTREAL

Téléphone Bell: Main 4581

NOS PRIX COURANTS

Marques spéciales de marchandises dont les maisons, indiquées en caractères noirs, ont l'agence ou la représentation directe au Canada, ou que ces maisons fabriquent elles-mêmes. — Les prix indiqués le sont d'après les derniers renseignements fournis par les agents ou les manufacturiers.

THE AMERICAN TOBACCO CO. OF CANADA						
Cigarettes.	Par mille					
Richmond Straight Cut No 1, 10s.	12.00		En tins, 1 lb.	.83	Gold Dust —	
Pet, 1/10.	12.00		Full Dress —		1-10 bags, 5 lb. boxes....	.88
Sweet Caporal, en boîtes de 10....	8.50		En tins, 1/5 et 1/2 lbs..	.95	1-12 bags, 5 lb. boxes....	.90
Athlete, boîtes de 10 ou ppts 10s	8.50		Meerscham —		A. T. C. Mixture à fumer —	
Old Judge, en boîtes de 10s.	8.50		Pqts, 1/10s, btes 5 lbs..	.82	En tins, 1/4 lb.	1.40
New Light, [tout tabac] 10s..	8.50		En tins, 1/2 lb....	.84	En tins, 1-8 lb.	1.45
Sub Rosa [tout tabac]	8.50		En sacs 1/5 btes 5 lbs.	.92	Social Mixture	
Derby en ppts de 6 [600] 3.93; 10s	6.55		Ritchie's Smoking Mixture.		Pqts 1-10 btes 5 lbs.	.75
Old Gold, 6 (600) 3.78; 1/10s....	6.30		Pqts, 1/10s, boîtes 5 lbs..	.80	En tins, 1-2 lb.	.75
Prince, 7, [700] 4.02; 10s.	5.75		En tins, 1/4 lb.	.95	Seal of North Carolina —	
Sweet Sixteen, ppts, 7s, 4.02; 10s.	5.75		Ritchie's Cut Plug —		En tins de 1/2 et 1/4 lbs....	1.05
Murad, Turques, bouts en papier	12.00		Pqts, 1/16s et 1/9s, btes 5 lbs..	.71	En sacs, 1-6 s, btes 5 lbs....	1.05
Mogul, Turques, bouts en papier	12.00		Cut Cavendish —		1/12, 1/8 & 1/4s, ppts, btes 5 lbs	.95
ou en liège	12.00		Pqts, 1/10s, boîtes 5 lbs..	.80	Old Gold —	
Mogul Magnums, bouts en papier.	16.00		Durham —		1/12s et 1/8s, ppts, btes 5 lbs..	.95
Dardanelles [Turques] bouts en papier 12.25, en liège ou argent.	12.50		En sacs, 1/12s, btes 5 lbs..	1.00	1-6 tins	1.05
Yildiz [Turques] Bouts en or, 10s.	15.00		En sacs, 1/6s, btes 5 lbs..	1.00	1-4 pcks, 6 lbs. boxes	.95
Yildiz Magnums, Bouts en papier, en liège ou en or, 10s. et 100s.	20.00		En drums, 1 lb....	1.00	1-2 lb. glass jars	1.05
Virginia Brights, bte de 600, 3.50	5.83		Virginity — drums, 1 lb....	1.25	Bull Durham —	
High Admiral, 10s.	7.00		Unique —		1-10 bags. 5 lb. cartons	1.25
Gloria, 7s [700] 4.02; 10s.	5.75		Pqts, 1/15s, boîtes 5 lbs..	.65	1-16 bags. 5 lb. cartons	1.25
Guinea Gold.	12.00		Pqts, 1 lb. boîtes 5 lbs..	.61	Duke's Mixture (Granulated) —	
Otto de Rose, 10s.	12.50		Pqts, 1/2 lb., boîtes 5 lbs..	.60	1-10 bags. 5 lb. cartons	.85
Bouquet, Slide boxes, 7s. 350; 2.01	5.75		Lord Stanley — tins, 1/2 lb..	1.05	Tabacs Ogden	La lb.
Pin Head, Slide boxes, 7s. 700; 3.85	5.50		Hand Cut Virginia — tins, 1/4 lb..	1.00	Beeswing —	
Pall Mall (Egyptian) —			Duke's Mixture, Cut Plug —		Tins décorées, 1s	1.10
Cork tips only.			Pqts, 1/10 lb. cartoons 2 lb..	.82	1/2 lb. tins, 4 lb. cartoons.	1.15
In boxes of ten	18.50		Perique Mixture —		1/4 lb. tins, 4 lb. cartoons	1.18
Pall Mall (King Size) —			En tins, 1 lb., 1-2 lb. et 1-4 lb.	1.15	1-8 pcks. 2 lb. cartoons	1.18
In boxes of ten	25.00		Athlete Smoking Mixture —		1-16 pcks. 1 lb. cartoons.	1.25
Pasha No 3 (Egyptian) —			1/2 and 1/4 lb. tins....	1.35	Ogden's Navy Mixture —	
Plain tips only.			Pure Perique —		1-8 et 1-4 lb. tins, 2 lb. cartoons	1.26
In boxes of ten	20.00		1/4 & 1/2 lb. tins & 1 lb. pcks.	1.75	Turret Navy Cut —	
Bizak (Egyptian) —			St. Leger — 1/2 & 1/4 lb. tins & 1/10 sacs....	1.20	1-4 lb. tins, 2 lb. cartoons.	
In Slide boxes of ten	11.00		P. X X X —		Mild	1.36
Duke of Durham —			1 lb. tins....	.95	Medium	1.22
In Slide boxes of ten	7.00		1/2 lb. tins....	1.00	Full	1.22
Tabacs à cigarettes.	La lb.		1/5 tins....	1.00	1-8 lb. tins, 2 lb. cartoons.	
B. C. No 1, ppts, 1/12, btes 5 lbs..	1.00		Handy Cut Plug —		Mild	1.40
Puritan, ppts, 1/12s, btes 5 lbs..	1.00		1/5 pouches, 5 lbs boxes.	.90	Medium	1.26
Athlete, paquets ou boîtes, 1-12, boîtes 5 lbs.	1.05		1/2 lb. jars.	.90	Full	1.26
Derby, en tins, 1/4s....	.95		Old Virginia —		1-16 lb. tins, 2 lb. cartoons.	
Vanity Fair, ppts, 1/8s, btes 5 lbs.	1.20		1 lb. tins....	.78	Mild	1.50
Sultana, ppts, 1/12s, btes 5 lbs..	1.00		1/2 lb. tins....	.80	Medium	1.32
" 1/2 & 1 lb. ppts, btes 5 lbs.	.96		1-16 & 1-9 pcks, 5 lb. boxes....	.72	Full	1.32
Gloria, ppts, 1/12s, btes 5 lbs..	1.00		1 lb. & 1/2 lb. pcks, 5 lb. boxes..	.72	Tabacs américains à fumer	La lb.
Southern Straight Cut, paquets, 1/12s, btes 5 lbs....	.85		Morning Dew Flake Cut —		Pride of Virginia —	
Old Judge, ppts, 1/9s, btes 5 lbs.	1.45		1-10 pcks, 5 lb. boxes.	.82	1-10 lb. tins, 2 1-2 lb. cartoons	1.30
Sweet Caporal, ppts 1/13s, btes 2 lbs....	1.15		1-6 tins....	1.00	Old English Curve Cut —	
Houde's Straight Cut No 1, ppts, 1/12s, boîtes 5 lbs.	1.00		1/2 lb. tins....	.94	1-10 lb. tons, 2 1-2 lb. cartoons	1.39
Dufferin, ppts, 1/12s, btes 5 lbs..	1.00		1-5 bags....	.88	1-4 lb. tins (air tight)	1.40
I.e. Caporal, ppts, 1/12s, btes 5 lbs	1.00		Blue Star —		Richmond Gem Curly Cut —	
Harem (Turquie), ppts, 1-16s, btes 5 lbs....	1.35		1-12 pcks, 5 lb. boxes.	.83	1-8 pcks., 5 lbs. cartoons	1.43
1-4 lb. tins	1.40		Favorite — 1/2 lb. tins....	.69	1-4 pcks., 5 lbs. cartoons	1.60
Houde's Turkish —			Champaign Cut Plug —		Rose Leaf [Fine Cut Chewing] —	
1-20 pcks. 5 lb. boxes	1.70		1-10 pcks, 5 lb. boxes....	.80	1 lb. pcks., 5 lb. drums	1.22
Kiosk [Turque], paquets, 1/16....	1.92		1-5 tins....	1.00	Tabacs américains à chiquer plugs	
Tabacs coupés à fumer.	La lb.		1/2 lb. tins.	.96	Battle Ax — 12 lbs caddies	.86
Old Chum —			Khaki —		Piper Heidsieck—10 lbs caddies	1.20
En tins, 1/6s....	1.00		1-5 tins....	1.00	Piper Heidsieck—7 lbs. caddies	1.15
En tins, 1/2 lb....	.85		1/2 lb. tins....	.96	Horseshoe — 12 lbs. caddies	0.99
En tins, 1 lb....	.85		1-10 pcks, 5 lb. boxes....	.80	Star, 12 lbs. Cads.	1.00
Pqts, 1/10s, btes 5 lbs....	.85		Red Star —		Climax, 12 lbs. Cads.	0.99
En sacs, 1/5s, btes 5 lbs.	.88		1-12 pcks, 5 lb. boxes....	.83	Spear Head, 18 lbs. Cads.	0.99
Puritan Cut Plug —			Sweet Bouquet —		THE EMPIRE TOBACCO COMPANY	
Pqts, 1/11s, boîtes 5 lbs..	.85		1/2 lb. tins....	1.25	Tabacs à chiquer.	
En tins, 1/2 et 1/4 lbs.	.85		Maryland —		Bobs, 5s., Cads 21 lbs., 1-2 Cads,	
En tins, 1/5s....	.93		1-12 pcks, 5 lb. boxes....	.78	12 lbs.	38
			1/4 lb. tins....	.78	Bobs, 10s., Butts, 24 lbs, 1-2 Butts,	
			Gold Star —		12 lbs.	38
			1-10 pcks, 5 lb. boxes....	.80	Bobs Bars, 5 3-5 cuts to the lb., 1-2 Butts, 10 lbs.	38
			M. P. [Perique Mixture].		Currency Bars, 9s., 10 cuts to the lb., Butts, 25 lbs., 1-2 Butts,	
			1-11 & 1-5 pcks, 5 lb. boxes.	.88	12 1-2 lbs.	38
			Houde's Celebrated Mixture —		Currency Navy, 2 x 4, 5 1-2s. to lb., 1-2 Butts, 11 1-2 lbs.	38
			1-8 tins....	1.35	Currency Navy, 10s., 1-2 Cads, 12 lbs.	38
			Gold Crest Mixture —			
			1/4 & 1/2 lb. tins....	1.35		

Stag Bars, 5s., Butts, 16 lbs.	38
Old Fox, 12s, butts 24 lbs, $\frac{1}{2}$ butts 12 lbs.	48
Pay Roll, 10 $\frac{1}{2}$ oz. bars, 5 cuts to the bar, 7 $\frac{1}{2}$ cuts to lb, butts 20 lbs.	56
Pay Roll, 2x3, 7 to lb, 22 lbs. cads & 12 lbs $\frac{1}{2}$ cads.	56
Pay Roll, 6 $\frac{1}{2}$ oz. bars, [thin]. 7 $\frac{1}{2}$ spaces to the lb. boxes, 5 lbs..	56
Moose, 14 $\frac{1}{2}$ oz. Bars, 5 cuts to bar, 5 $\frac{1}{2}$ cuts to lb., $\frac{1}{2}$ butts, 8 lbs.	40
Black Watch 5s., 1-2 Butts 9 lbs. each	36
Tabacs à fumer.	
Empire, 5s., 10s.	36
Rosebud Bars, 6s., Butts, 20 lbs., Boxes, 5 lbs.	45
Amber, 8s, and 3s.	60
Ivy, 11-2 x 4, 7s. 17 lbs. butts.	50
Ivy, 11-2 x 4, 7s, 81-2 lbs. 1-2 Butts	50
Hudson, 8s cads, 20 lbs.	53
Pacific, 8s cads, 20 lbs.	53
Starlight, 1 $\frac{1}{2}$ x 4, 7s, 8 $\frac{1}{2}$ lbs., $\frac{1}{2}$ butts	50

THE B. HOUDE CO., LTD., QUEBEC

Cut Smoking Tobaccos

Trappeur —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes	32
1-12 bags, 5 lbs. boxes	48
1-2 and 1 lb. pcks.	30
Comfort —	
1-8 bags, 5 lbs. boxes	32
1-10 bags, 5 lbs. boxes	40
1-12 bags 5 lbs boxes	48
Casino —	
1-6 pcks. 5 lbs. boxes	24
1-2 and 1 lb. pcks.	20
O. K. No. 1. —	
1-7 tins, 10 lbs. wooden boxes	56
1-6 pcks. 5 lbs. boxes	50
O. K. Mixture —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes	32
Herse Shoe Solace —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes	43
1-2 and 1 lb. pcks.	41
1 lb. pck. with pipe inside pcks.	43
1-2 lb. tins	43
Gold Block —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes	50
1-12 and 1-6 bags, 5 lbs. boxes	50
Brown Shag —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes	40
1-2 and 1 lb. pcks.	38
Signum Cut Plug —	
1-12 bags, 5 lbs. boxes	43
1-10 pcks. 5 lbs. boxes	40
1-2 lbs. pcks.	38
1-7 tins 10 lbs. wooden boxes	56
1-2 tins	48
Carillon (for Smoking and Chewing).	
1-10 $\frac{1}{2}$ pcks. 5 lbs. boxes	40
Como —	
1 lb. pck. with pipe inside pcks.	33
1-9 pcks. 5 lbs. boxes	36
Lion Brand —	
1-12 (paper bags), 5 lbs. boxes	45
Calabresse —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes	32
Houde's No. 1 —	
1 lb. pck. with pipe inside pcks.	44
1-6 pcks. 5 lbs. boxes	40
1-2 and 1 lb. pcks.	39
Micmac —	
1-10 (paper bags), 5 lbs. boxes	30
Houde's Fine Cut —	
1-12 and 1-6 pcks. 5 lbs. boxes	52
Hudson —	
1-12 pcks. 3 lbs. boxes	52
1-6 pcks. 5 lbs. boxes	52
Golden Leaf —	
1-12 and 1-6 pcks. 5 lbs. boxes	48
1 lb. tins	54
1-2 lb. tins	58
1-4 lb. tins	65

Rainbow —	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes	70
1-2 lb. tins	73
1-4 lb. tins	78
1-5 lb. bags, 5 lbs. boxes	78
Cremo —	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes	52
Natural Cut Smoking Tobaccos	
Parfum d'Italie —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes	48
Mon Ami (Pure Quesnel) —	
1-8 pcks. 3 lbs. boxes	60
1-2 and 1 lb. pcks.	50
Red Cross —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes	40
1-2 pcks.	40
1-7 bags, 5 lbs. boxes	55
Tiger —	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes	22
Montcalm —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes	30
1-4, 1-2 and 1 lb. pcks.	30
Zouave —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes	31
1-2 and 1 lb. pcks.	30
Encore —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes	49
1-2 and 1 lb. pcks.	38
1-6 bags	43
Rouge & Quesnel —	
1-10 $\frac{1}{2}$ pcks. 5 lbs. boxes	38
1-5-1-2 and 1 lb. pcks.	35
Mon Plaisir —	
1-9 pcks. 2 and 5 lbs. boxes	70
Quesnel —	
1-4-1-2 and 1 lb. pcks.	40
Houde's Best one Dollar Mixture —	
1-4-1-2 and 1 lb. pcks.	80
Gold Cross —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes	50
1-2 and 1 lb. pck.	50
Napoleon —	
1-10 pcks. 4 lbs. boxes	49
1-2 and 1 lb. pcks.	35
Blue Cross —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes	32
1-2 and 1 lb. pcks.	30
Golden Broom —	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes	36
1-2 lb. pcks.	31
Houde's Sixty cents. —	
1-6 pcks. 5 lbs. boxes	50

Cigarette Tobaccos

Rugby —	
1-8 (slide-boxes), 5 lbs. boxes	62
1-14 pcks. 5 lbs. boxes	60
1-2 and 1 lb. pcks.	60
Petit Bleu —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes	50
1-2 and 1 lb. foil pcks.	40
L. L. V. —	
1-2 lb. foil pcks.	36
1-12 pcks. 5 lbs. boxes	46
Petit Poucet —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes	48
Le Petit Jaune —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes	46
Tri Color —	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes	55
Swoboda —	
1-9 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes	64
Carlo —	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes	55
Fine Cut Chewing	
Chocolate Fine Cut —	
1 lb. tins	60
Plug Chewing	
Spun Roll —	
1-16 1 lb. boxes	60
Natural Pressed Cut	
Original —	
1-4 lb. pcks. 5 lbs. boxes	60
Sliced Plug Cut	
Transfer —	
1-7 (slide boxes), 5 lbs. boxes	50

Atlas —	
1-6 (Slide Boxes); 5 lbs. boxes.	44
Alice —	
1-7 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes	52
Bamboo (Curved Cut.) —	
1-10 tins, 3 lbs. boxes	78

CIGARETTES

Pearls —	par 1000
10s with mouth pieces 500 par bte	4.00
Dufferin —	
10s 500 par boîte	4.50
Cadet —	
10s 500 par boîte	4.00

SNUFF

Landry's Light Snuff —	Kegs ou Jars
Rose No. 1	28
Merise	28
Rose extra	32
Macaba	34
Scotch, (1 lb. pcks. and 5 lbs. boxes)	46
Scotch (in 5 lbs. Jars)	48
Grand'Mère 1-16 boxes	55
Houde's Dark Snuff —	
Natural	29
Rose No. 1	30
Rose & Bean	30
Rose Extra	32
Merise	30
Macaba	37
Scotch (in 1 lb. pcks. and 5 lbs. boxes)	46
Scotch (in 5 lbs. Jars)	48

JOSEPH COTE, QUEBEC.

Cigares Le mille

Three Little Champions for 5c.	1/5....	12.50
Côté's Fine Cheroots.	1/10....	15.00
Quebec Queen.	1/20....	15.00
V. H. C.	1/20....	25.00
My Best.	1/20....	25.00
Doctor Faust.	1/20....	28.00
Doctor Faust.	1/40....	30.00
St-Louis [union].	1/20....	33.00
Martin [union].	1/20....	35.00
Havana Seconds	1/20....	35.00
Champlain	1/40....	35.00
V. C. [Union].	1/20....	36.00
Martha [union].	1/20....	55.00
El Sergeant Premium	1/40....	55.00
J.C. Cl. Havane, Puritanos 1/20....		75.00

Tabacs Canadiens en feuilles

Balles de 25 et 50 lbs.

Connecticut B. 25 et 50	1905	0.00	0.12
Grand Havane B. 25 et 50	1905	0.00	0.12
Parfum d'Italie A.	1905	0.00	0.30
Belgique	25s.	1905	0.00 0.25
Petit Canadien	1904	0.00	0.25
Petite Plug 1-16	1905	0.00	0.12
Quesnel A. M.	1905	0.00	0.35
Rôle J. C., No 40, $\frac{1}{2}$, 1	1905	0.00	0.32
Rouge A.	1905	0.16	0.18
Rouge G.	1900	0.16	0.18
Rouge Quesnel A.	1904	0.00	0.25
Spread Leaf, Rouge	1905	0.00	0.15
S. Nouveau	1905	0.00	0.14
Petit Havane	1905	0.18	0.20
S Vieux	1904-1905	0.15	0.16

Tabac coupé canadien.

Petit Havane, 1/3 boîtes 10 lbs.	48
Petit Havane, 1-12, 1-6 boîtes 10 lbs.	48
Quesnel, 1/9, boîtes 5 lbs.	65
Quesnel, 1/4, boîtes 10 lbs.	60
Quesnel, 1/2, quantité à volonté.	60
Côté's choice mixture, 1/4 tin.	75
Côté's choice mixture, 1/2 tin.	70
Côté's choice mixture, 1 lb.	65
Tabac en poudre:	
Rose, 32 cts.;	
Rose et Fève, 32 cts.; Fève, 32 cts;	
Rose Extra, 34 cts; Râpé, \$1.25; Macca-	
ba, 47 cts.; Scotch, 47 cts.; Merise, 32 c.	

IMPORTED TOBACCOS

WILLS'S SMOKING TOBACCO

Capstan Navy Cut.

Air tight tins.

Mild	1-2	1.33
"	1-4	1.35
"	1-8	1.42
"	1-16	1.59
Medium	1-2	1.20
"	1-4	1.22
"	1-8	1.30
"	1-16	1.40
Full	1-2	1.20
"	1-4	1.22
"	1-8	1.30
"	1-16	1.39

Decorated tins.—

Mild	1-16	1.48
Medium	1-16	1.36
"	1-8	1.30

Traveller.

Decorated hinged tins	1s.	1.12
Decorated hinged tins	1-2	1.16
Decorated hinged tins	1-4	1.18
Air tight tins	1-4	1.18
Flat foil pkts.	1-8	1.17
Flat foil pkts.	1-16	1.17

Westward Ho Mixture.

Air tight tins	1-4	1.18
Air tight tins	1-8	1.26
Paper pkts., foil	1-8	1.12

Ocean Mixture.

Round tins	1s.	1.00
Air tight tins	1s.	1.05
Air tight tins	1-4	1.10
Air tight tins	1-2	1.04

Latakia.

Air tight tins	1-2	1.59
Air tight tins	1-4	1.59

Black Cut Cavendish.

Air tight tins	1-4	1.25
Air tight tins	1-8	1.25

Gold Flake.

Air tight tins	1-4	1.35
Paper pkts., foil	1-8	1.35

Liverpool Irish Twist.

Air tight tins	3 lbs.	0.98
Tagger tins (2 lbs. coils)	10 lbs.	0.98
Air tight tins (2½ lbs. coils)	5 lbs.	0.98

Superfine Shag.

Air tight tins	1-4	1.30
Air tight tins	1-8	1.35

Old Friend Shag.

Air tight tins	1-4	1.00
----------------	-----	------

WILLS'S CIGARETTE TOBACCOS.

Three Castles.

Air tight tins,		
Mild	1-2	1.55
"	1-4	1.60
"	1-8	1.65
Medium	1-4	1.50
"	1-8	1.55
Paper Pkts., foil		
Medium	1-8	1.50
"	1-16	1.40
Mild	1-16	1.60

Best Bird's Eye.

Air tight tins	1-4	1.30
Air tight tins	1-8	1.37
Paper pkts., foil	1-8	1.25

Bright Bird's Eye.

Air tight tins	1-4	1.10
----------------	-----	------

Bristol Bird's Eye.

Air tight tins	1-4	1.20
----------------	-----	------

PLAYER'S SMOKING TOBACCOS

Navy Cut.

Air tight tins—

Mild	1-2	1.35
"	1-4	1.36
"	1-8	1.46
"	1-16	1.54
Medium	1-2	1.16
"	1-4	1.18
"	1-8	1.27
"	1-16	1.36
Full	1-2	1.16
"	1-4	1.18
"	1-8	1.27

Navy Mixture.

Air tight tins	1-4	1.36
Paper pkts., foil	1-8	1.36
Paper pkts., foil	1-16	1.36

PLAYER'S CIGARETTE TOBACCOS

Navy Cut.

Flat tins	1-8	1.50
Air Tight Tins	1-4	1.50

RICHMOND CAVENDISH CO'S SMOKING TOBACCOS

Pioneer.

Flat tins	1-2	1.16
Flat tins	1-4	1.20
Air tight tins	1-4	1.18
Paper pkts., foil	1-8	1.20
Paper pkts., foil	1-16	1.24

Richmond Smoking Mixture.

Round tins	1-4	1.10
------------	-----	------

Gem of the Ocean Shag.

Air tight tins	1-4	1.06
----------------	-----	------

Superfine Shag.

Air tight tins	1-4	1.13
----------------	-----	------

LAMBERT & BUTLER'S SMOKING TOBACCOS.

Log Cabin.

Air tight tins	1-4	1.18
Air tight tins	1-8	1.27
Paper pkts., foil	1-8	1.15

Sundried Honeydew.

Air tight tins	1-4	1.40
----------------	-----	------

Viking.

Air tight tins

Medium	1-4	1.20
"	1-8	1.25

Varsity Mixture.

Decorated hinged tins	1-4	1.85
-----------------------	-----	------

Frontier Mixture.

Air tight round tins	1-4	1.60
----------------------	-----	------

Prince of Wales Mixture.

Air tight round tins	1-4	1.50
----------------------	-----	------

Garrick Mixture.

Air tight tins	1-2	2.25
Air tight tins	1-4	2.25
Air tight tins	1-8	2.25

LAMBERT & BUTLER'S CIGARETTE TOBACCOS.

May Blossom.

Air tight tins	1-4	1.50
Air tight tins	1-8	1.60

McDONALD'S TOBACCOS

Cut Golden Bar.

Air tight tins,—

Mild	1-4	1.45
"	1-8	1.50
Medium	1-4	1.45
"	1-8	1.50
Full	1-8	1.50

F. & J. SMITH'S SMOKING TOBACCOS.

Glasgow Mixture.

Air tight round tins	1s.	1.28
Air tight round tins	1-2	1.31
Air tight round tins	1-4	1.31
Air tight round tins	1-8	1.36

Sun Cured Mixture.

Air tight round tins	1s.	1.35
Air tight round tins	1-2	1.36

Air tight round tins	1-4	1.36
Air tight round tins	1-8	1.42

AMERICAN SMOKING TOBACCOS.

Van Bibber Cut Plug.

1-10 lb. tins, 21-2 lb. cartoons	1.25
----------------------------------	------

Just Suits Cut Plug.

1-10 pkts. 5 lbs. cartons	1.10
---------------------------	------

Sensation Cut Plug.

1-10 pkts. 5 lbs. cartons	1.10
---------------------------	------

Havelock (Australasian) Cut Plug.

(Dark or Aromatic).

1-10 pkts. 5 lbs. cartons	1.25
---------------------------	------

CIGARETTES

Social.	Per box of	Per M.
In slide boxes of twenty	500	3.33 6.65
Gold Crest.		
In slide boxes of twenty	500	3.33 6.65
Vanity Fair.		
In slide boxes of ten	500	3.65 7.30
Vice Roy (Little Cigars).		
In slide boxes of ten	500	4.25 8.50
Egyptian Deities No. 1.		
In slide boxes of ten	500	13.50 27.00
Egyptian Deities No. 3.		
In slide boxes of ten	500	10.00 20.00

WILLS'S CIGARETTES

Three Castles.

	Per M.
Air tight tins of fifty	15.00
In fancy flat tins of ten	16.00
In cartons of ten	15.00

Three Castles (Gold-tipped).

In flat tins of fifty	19.00
In flat tins of ten	20.00
In flat tins of twenty	19.50

Gold Flake.

In air tight tins of fifty	12.50
In packets of ten	12.50
In slide boxes of ten	12.50

Capstan (Mild).

In air tight tins of fifty	12.00
In cartons (with mouthpieces)	
of ten	12.50
In cartons of ten	12.00

Capstan (Medium).

In air tight tins of fifty	12.00
In cartons of ten	12.00
In cartons of ten (with mouthpieces)	12.50

Wild Woodbine.

In packets of ten	12.50
-------------------	-------

LAMBERT & BUTLER'S CIGARETTES

Garrick Mixture.

	Per M.
In air tight tins of fifty	19.00

PLAYER'S CIGARETTES

Navy Cut (Mild).

	Per M.
In cartons of ten	13.00
In air tight tins of fifty	13.00
In flat tins of hundred	13.50
In cartons of seven	14.29
In flat tins of fifty	13.50

Navy Cut (Medium).

In air tight tins of fifty	13.00
In flats tins of ten	14.00
In convex packages of ten	14.00
In cartons of ten	13.00
In flat tins of hundred	13.50

Drumhead.

In cartons of ten	10.50
-------------------	-------

AMERICAN TOBACCO CO.'S CIGARETTES

Turkish Trophies.

Put up in plain and cork tips.

	Per M.
In boxes of ten	22.50

Etalez quelques boites du
Cigar

a 5c. CHAMPLAIN a 5c.

... et observez vos ventes faire un bond....
Le cigare est correct, votre profit est correct.

JOS. COTÉ

Importateur d'ARTICLES
de FUMEURS et Marchand
de Tabac en Gros - - -
188, rue Saint-Paul, Québec.
Succursale: El Sergeant Cigar
Store, 179, rue Saint-Joseph.



Le Tricentenaire CHAMPLAIN (Québec)
travaille pour votre bénéfice.



Cigarettes
"SWEET CAPORAL"

La forme la plus pure sous laquelle le tabac peut être fumée.

"LANCET"

MONTREAL

VOL. VII



JUILLET 1908

No 7

LIQUEURS ET TABACS

LIQUORS & TOBACCOS

HOGEN MOGEN

ET

ROYAL SPORT

Rois dans la
Ligne des Cigares

Vous avez cherché un article leader pour votre département de tabac. Les marques ci-dessus sont toutes deux les meilleures de leur classe. Il nous a fallu huit ans pour produire une telle perfection dans la qualité des cigares, mais nous avons été récompensés par des ventes énormes. Ces cigares sont profitables à tenir. Ecrivez-nous aujourd'hui et nous vous en expédierons un mille à titre d'essai.

Sherbrooke Cigar Co. = = Sherbrooke, Que.

MAISON
FONDÉE en 1827

SCOTCH WHISKY DE ROBERTSON

LA MARQUE
La plus ANCIENNE



SEULS AGENTS POUR LE CANADA:

JOHN ROBERTSON & SON, Ltd., - Distillateurs à Dundee, Ecosse

BUREAUX AU CANADA:

MONTREAL, 310 rue Notre-Dame Ouest WINNIPEG, 315 Avenue William
ST. JOHN, N.B., 8 Market Square VANCOUVER, coin des rues Richard et Hastings

SEULES AGENCES:

MOET ET CHANDON, Champagne	ADET, SEWARD & Co., Bordeaux, V. D.
J. H. DENIS MOUNIÉ, Cognac	Clarets, Sauternes et Vins de Bourgogne.
D. GONI FEUERHEERD & Co., Sherries	MACHIN & HUDSON, Liverpool, Beaver Brand
D. M. FEUERHEERD & Co., Vins de Port	Bass' Ale & Guinness' Stout.
	THE PETER SCHOENHOFEN BREWING Co.,
	Chicago, "Eldeweiss Lager".

Gérant à Montréal: GEO. W. DOW

LIQUEURS

LIQUEURS ET TABACS—Revue Mensuelle publiée par la Compagnie de Publication Commerciales (The Trades Publishing Co'y), 25 rue Saint Gabriel, Montréal, Téléphone Main 2517, Boîte de Poste 917. Abonnement : dans tout le Canada et aux Etats-Unis \$1.00, strictement payable d'avance. France et Union Postale, 7.50 francs. L'abonnement est considéré comme renouvelé, à moins d'avis contraire donné au moins 15 jours avant l'expiration. Il ne cessera que sur un avis par écrit, adressé au bureau même du journal. Il n'est pas donné suite à un ordre de discontinuer tant que les arrérages et l'année en cours ne sont pas payés.

Adresser toute communication simplement comme suit : **LIQUEURS ET TABACS, MONTREAL, Canada.**

Organe officiel de { l'Association des Commerçants Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Montréal.
l'Association des Marchands Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Québec.
Official organ of the { Licensed Victuallers' Association of the City of Montreal.
Association des Marchands Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Québec.

VOL. VII.

MONTREAL, JUILLET 1908

No 7

Association des Commerçants Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Montréal : : :

Incorporée en Juin 1884.

JAMES MCCARREY
Président.
L. A. LAPOINTE.
Secrétaire.

DIRECTEURS :

J. A. A. AYOTTE,
EUG. MASSE,
J. A. TANGUAY,
ARTHUR BONNEAU,
ERNEST TRUDEAU,
ARTHUR HINTON,

ANDREW J. DAWES
LAWRENCE A. WILSON
E. L. ETHIER, A. BLONDIN
VICTOR LEMAY

Prés. Hon.



NAZ. GAUTHIER
Vice-Prés.
VICTOR BOUGIE
Trésorier.

AVISEURS :

MM. H. A. ETERS,
" M. MARTIN, M. P.
" C. ROBILLARD,
" THOS. KINSELLA,
" H. LAPORTE,
" J. M. WILSON,
" J. M. FORTIER,

Licensed Victuallers' Association of Montreal : : : :

Incorporated June, 1884.

Aviseurs Légaux : MM. ARCHER, PERRON & TASCHEREAU
Notaire : EDOUARD BIRON. Auditeurs : F. A. CHAGNON et DAN. DAIGNEAULT.

TELEPHONES : { Bell Main 4187,
Des Marchands 621

Bureau : 66 Rue St-Jacques.

Montréal, 30 Mai 1908.

Montreal, May 30th. 1908.

AUX MEMBRES

Messieurs,—J'ai l'honneur de vous informer que, les membres affiliés et les maisons d'affaires suivantes sont en règle avec l'Association pour l'année 1908, à savoir :

Distillateur — Distiller

M. H. Corby Distillery Co. Ltd. Belleville, Ont.

Brasseurs — Brewers

MM. The Imperial Breweries, Ltd.
" The Canadian Breweries, Ltd.
" Dawes & Co.
" Wm. Dow & Co.
" J. H. & R. Molson, Bros.

Vins et Liqueurs—Wines and Liquors

MM. Lawrence A. Wilson Co. Limited.
" F. X. St. Charles & Cie.
" Meagher Bros. & Co.
" D. Masson & Cie.
" J. M. Douglas & Co, (a'ts, John Dewar & Sons, Ltd.)
" Boivin, Wilson & Cie.
" Hudon, Hébert & Cie, Ltée.
" L. Chaput, Fils & Cie.
" La Cie Clauton, Limitée,

TO MEMBERS

Sirs, -- I have the honor to inform you that the following Business Firms and affiliated members are in good standing with the Association for the year 1908, viz :

MM. Wm. Farrell, Ltd.
" Gillespies & Co., (Agt., E. W. Parker.)
" Geo. W. Dow (J. Robertson & Son, Ltd.)
" Jodoin, Maloney & Lawrence, Ltd.
" Laporte, Martin & Cie, Ltée.

Divers — Miscellaneous

MM. Edouard Biron, Notaire Public.
" Otto Zepf. Mch. de Bouchons.
" A. P. Pigeon, Imprimeur.
" Thos. Burdett, Pompes à Bière, etc.
" Jules Bourbonnière, Secrétaire du Cinématographe—Canada Incorporée.
" Gilbert Tibert, Hotel de Tempérance,
" Chs. C. DeLorimier, fleuriste.
" Alfred Richard, Maître Boucher.
" Thos. Kinsella, Embouteilleur.
" La Cie Raymond Ltd, Immeubles.
" Henry Valentine, Contracteur-Peintre.

AUX MEMBRES (suite)**Extraits de Bœuf, etc.—Beef Extracts, etc.**

MM. Bovril Limited—Fluid Beef.
 “ Colonial Fluid Beef Co.

Comptables—Accountants

MM. Alex. Desmarteau.
 “ F. X. Bilodeau.

Fabricants de Cigares—Cigar Manufacturers

MM. Médéric Martin.
 “ W. R. Webster & Co. (Sherbrooke).
 “ L. O. Grothé & Cie.
 “ S. Davis & Sons.
 “ P. Chaput, (La Champagne).
 “ Poirier & Frère.
 “ H. Simon & Sons.
 “ The Tuckett Cigar Co.
 “ V. Forest.

TO MEMBERS (continued)**Agents de Brasseries—Brewery Agents.**

MM. Geo. Sorgius.
 “ J. G. Vinet.
 “ J. W. Moffat (Labatt).

Mfrs d'Eaux Gazeuses—Ærated Water Mfrs.

MM. C. Robillard & Cie.
 “ J. Christin & Cie.
 “ J. E. Turgeon (Chs. Gurd & Co.
 “ Robert Allan

Marchands—Merchants

MM. Siméon Beaudin, Valleyfield.
 “ H. H. Guay, Victoriaville.
 “ P. Simard, St-Jérôme.

AVIS

Chaque mois vous serez avisés des maisons d'affaires additionnelles qui se seront mises en règle avec l'Association.

Les Membres Licenciés (Hôteliers et Restaurateurs) sont priés d'exiger de leurs fournisseurs les certificats d'affiliation, émis par l'Association, afin qu'ils se qualifient s'ils ne l'ont pas fait déjà.

A moins de circonstances absolues, les Membres Licenciés, dans tous les cas, ne devraient acheter que de ceux du Commerce qui sont membres en règle avec l'Association.

LE PAIEMENT DES CONTRIBUTIONS EST EXIGÉ

J'ai reçu instruction du Bureau de Direction d'exiger le paiement des contributions de 1907 et des arrérages dus à l'Association. En conséquence, ceux qui n'ont pas encore payé sont priés d'en faire parvenir le montant au Secrétaire aussitôt que possible.

J'ai l'honneur d'être, Messieurs,

Votre obéissant serviteur,

L. A. LAPOINTE,

Secrétaire.

NOTICE

Each month you will be notified of the additional Business Houses which will be in good standing with the Association.

The Licensed Members (Hotel and Restaurant keepers) are requested to ask from their furnishers, certificates of affiliation, issued by the Association, so that they may qualify themselves if they have not done so already.

Unless circumstances absolutely prevent it, License Holders, in all cases, should only purchase from those in the Trade who are Members in good standing with the Association.

FEES ARE NOW DUE

I have received instruction from the Board of directors to collect the fees of 1907 and arrears due to the Association. Consequently those who have not yet paid are requested to send in the amount to the Secretary, as soon as possible.

I have the honor to be, Sir,

Yours truly,

L. A. LAPOINTE,

Secretary.

ASSEMBLEE DU BUREAU DE DIRECTION DE L'ASSOCIATION DES COMMERÇANTS LICENCIÉS DE VINS ET LIQUEURS DE LA CITE DE MONTREAL.

A une assemblée du bureau de direction, tenue le 5 juin 1908, sous la présidence du président, M. Jas. McCarrey, étaient présents:

MM. Naz. Gauthier, V. Bougie, E. Masse, A. Bonneau, J. A. A. Ayotte, Arthur Hinton et le secrétaire.

Étaient aussi présents: MM. Lawrence A. Wilson, Absalon Thouin, H. Campeau et A. Longpré.

Les minutes de la dernière assemblée ainsi que le rapport mensuel du trésorier ont été approuvés.

La correspondance suivante est soumise et lue: De MM. D. Masson et Cie, Re Copie de la loi des licences; M L. A. Wilson et autres demandent que le bu

reau s'occupe de la question des clauses suspensives et résolutives dans certains contrats et de l'interprétation de la clause 10 de la loi des licences et il annonce que l'Honorable M. Gouin serait prêt à recevoir une délégation dès maintenant pour discuter cette question. Le bureau accepte séance tenante l'entrevue proposée et décide de s'y rendre au complet.

M. L. A. Wilson soumet que l'Association Protectrice des Marchands de Gros et des Manufactures de la Province de Québec a fait de grandes dépenses en rapport aux amendements à la loi des licences à la dernière session et, il croit que cette Association, tout en reconnaissant qu'elle a bien fait sa part de sacrifices devrait coopérer à ces dépenses.

En conséquence, il est résolu, sur proposition de M. Naz. Gauthier, secondé par M. Arthur Hinton, que l'Association contribue pour défrayer les dépenses encourues par l'Association Protectrice des

Marchands de Gros et Manufactures de la Province de Québec de la somme de \$500 (cinq cents dollars).

Proposé par M. V. Bougie, secondé par M. Naz. Gauthier, que les personnes suivantes soient admises membres de l'Association:

M. M. Adelman Bros., hôteliers, 1431 Notre-Dame Est; A. Vézina, hôtelier, 771 Frontenac; Napoléon Gagné, hôtelier, 721 Frontenac; Abraham Gould, hôtelier, 333 Craig Ouest; Victor Chenier, hôtelier, 1977 St-Jacques; A. D. Laurion, hôtelier, 2630 Notre-Dame Ouest; D. Lacasse, hôtelier, 2156 St-Jacques; Cie Claudon, Limitée, vins et liqueurs, 26 Notre-Dame Est; Cie Raymond, Limitée, agence immobilière, 26 Notre-Dame Est; Henry Valentine, contracteur peintre, 55 Chatham.

Plusieurs comptes sont approuvés et la séance est levée.

DEWAR'S



Au-dessus de tous les autres de cent coudées.

J. M. DOUGLAS & CO., AGENTS CANADIENS **Montréal.**
ETABLIS en 1857

L'ECHEVIN L. A. LAPOINTE

Elu président de l'Union des Municipalités

L'échevin L. A. Lapointe, président de la commission des finances, a été élu président de l'Union des Municipalités Canadiennes, en remplacement du maire MacIlreith, d'Halifax, démissionnaire.

C'est la première fois qu'un Canadien français occupe ce poste d'honneur. M. Lapointe était vice-président de l'Union, mais la constitution ne dit pas que ce poste doit nécessairement mener à la présidence; aussi l'honneur qui lui est fait lui est-il purement personnel. C'est à l'unanimité et avec enthousiasme que la chose s'est faite.

Voici comment le "Canadian Municipal Journal" apprécie son nouveau président:

"Ceux qui savent quel grand intérêt l'échevin Lapointe prend aux conventions de l'Union reconnaîtront combien ce choix pour la plus haute position était approprié; et ce témoignage sera l'objet de commentaires encore plus flatteurs de la part de ceux qui connaissent le bon travail qu'il a fait pour l'Union en des circonstances moins publiques que les conventions.

"Cette année, l'échevin Lapointe occupe la position la plus élevée du conseil de la ville de Montréal, après celle du maire. Il est président de la commission des finances, qui est presque un bureau, de contrôle, et ce poste lui a été confié en reconnaissance du bon travail qu'il a fait depuis plusieurs années au conseil et dans les commissions.

"Tout le monde souhaitera la bienvenue au nouveau président et lui souhaitera le meilleur succès."

"Liqueurs et Tabacs", qui ne saurait passer sous silence le nouvel honneur bien mérité qui échoit au distingué secrétaire de l'Association des Commerçants Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Montréal, adresse ses félicitations au nouveau président de l'Association des Municipalités Canadiennes.

La 8e convention annuelle de l'Union des Municipalités Canadiennes aura lieu, cette année, à Montréal, les 15, 16 et 17 juillet prochain, à l'hôtel de ville. Les principaux sujets qu'on y étudiera sont: 1o. Les bureaux de contrôle; 2o. les bureaux municipaux provinciaux; 3o. L'uniformité de la comptabilité municipale; 4o. Les traverses à niveau; 5o. Les affiches et les monstruosités de l'annonce; 6o. La criminalité, les cours correctionnelles, la police, les jeunes délinquants, etc. Cependant les délégués pourront mettre à l'étude d'autres projets.

ASSEMBLEE DES MANUFACTURIERS CANADIENS

Les élections.

A l'assemblée annuelle de l'Association des Manufacturiers Canadiens, section de Montréal, le président sortant de charge, M. S. W. Ewing, a parlé longuement de la mauvaise gestion des affaires municipales. Il dit en substance:

"Le fléau de nos grandes municipalités et de nos gouvernements est le patronage. Ce fléau existe dans notre conseil de ville. Nous avons des échevins qui dédaignent le patronage. Malheureusement, il y a d'autres échevins — et ceux-là font souvent partie de la majorité — qui usent du mandat qu'on leur a confié pour leur propre avancement personnel et uniquement pour le quartier qu'ils représentent. Ces échevins profitent de l'indifférence du public pour s'occuper du patronage. Je regrette de dire que nos principaux citoyens ne s'intéressent aucunement aux choses municipales.

"Un certain nombre de propriétaires du quartier ouest ont été forcés par les compagnies d'assurance de refuser des risques et de réduire leurs polices. Ils ont demandé au conseil de ville d'installer immédiatement un système de haute pression dans le quartier des affaires. Leur requête a été signée par la grande majorité des propriétaires du quartier Ouest.

"Il est absolument nécessaire dans l'intérêt du commerce de la ville, que ce système de haute pression soit installé le plus tôt possible. Malheureusement, notre conseil de ville n'a encore presque rien fait.

"Actuellement, les citoyens du quartier Ouest paient environ \$100,000 par année en primes d'assurance, et ils devront probablement se soumettre à des taux élevés pendant des années à venir. Les hommes d'affaires de Montréal paient un taux d'assurance beaucoup plus élevé que les hommes d'affaires de Toronto."

Dans son discours, M. Ewing a aussi parlé de l'excellente besogne accomplie dans le port depuis la nomination de la présente Commission du Port.

Il est convaincu que si la ville était administrée par une commission composée d'hommes d'affaires énergiques et indépendants, les citoyens de Montréal constateraient avant cinq ans, que leur ville a complètement changé de face.

M. l'échevin Sadler, le nouveau président de l'Association, a remercié les membres de l'insigne honneur qu'ils venaient de lui conférer. Il a promis de consacrer tout le temps dont il pourrait disposer à promouvoir les intérêts de l'Association.

Quant à la suggestion de M. Ewing au sujet d'une commission civique, l'échevin

Sadler a dit que la ville n'était pas disposée à créer un bureau de contrôle.

Les résultats des élections sont les suivants:

Ont été élus par acclamation:

De Montréal: Fred. Birks, A. H. Brittain, A. A. Brown, Wm. Cauldwell, James Davidson, C. W. Davis, Geo. Esplin, Robt. Gardner, Jos. Horsfall, J. R. Kinghorn, John Macfarlane, L. H. Packard, Chas. S. J. Phillips, Wm. Rutherford, J. H. Sherard, Chas. A. Smart, F. N. Southam, R. J. Younge.

Représentants hors de Montréal et de la banlieue: Louis Simpson (Valleyfield), S. T. Duclos (St-Hyacinthe).

MEILLEURE PERSPECTIVE D'AFFAIRES

"L'avenir paraît plus brillant quand nous regardons autour de nous et que nous voyons de toutes parts d'abondantes preuves de bonnes récoltes. Pour avoir une moisson abondante, il ne nous faut que la continuation du temps magnifique dont nous jouissons depuis quelque temps. Sans être indûment optimiste, je crois pouvoir prédire en toute sûreté un relèvement graduel des affaires qui nous fera oublier les tracasseries des quelques derniers mois par l'activité des machines de notre manufacture pendant les mois qui vont suivre. Déjà les perspectives des récoltes ramènent la confiance; l'argent circule plus facilement et les affaires, dans beaucoup de lignes de manufacture, s'améliorent."

Ces paroles optimistes font partie de l'allocution prononcée par M. E. J. Freyseng, président de la section de Toronto de l'Association des Manufacturiers Canadiens, à l'assemblée annuelle de cette association, le 25 juin, à la suite d'une allusion faite à la dépression financière et industrielle de l'automne et de l'hiver derniers. Tout indiquait la venue de cette dépression et les statistiques la faisaient prévoir de la manière la plus concluante par la constatation de la diminution des importations et des revenus. Pendant la durée de la dépression, les manufacturiers canadiens ont souffert du "dumping" de la part de leurs rivaux des Etats-Unis.

"La clause du "dumping" leur a fourni de l'assistance, dit M. Freyseng, en arrêtant cette opération; mais elle est forcément lente à agir. Il a été clairement démontré qu'il faut trouver quelque expédient qui permette de découvrir plus facilement et de la sorte empêcher l'estimation trop basse des marchandises."

MM. Freyseng Cork Co., Limited, de Montréal, ont en stock des "EXTRACTEURS" de bouchons "CROWN CORKS", de toutes les grandeurs. Ces "EXTRACTEURS" automatiques, ou non, sont offerts à des prix avantageux.

JOHN HOPE & CO., MONTREAL.

Seuls Agents au Canada de :

MM. John de Kuyper & Son.....	ROTTERDAM.....	<i>Gin de Hollande</i>
“ Martell & Co.....	COGNAC.....	<i>Cognacs.</i>
“ Jules Robin & Co.....	“	<i>Cognacs.</i>
“ Cockburn, Smithes & Co.....	OPORTO.....	<i>Vins de Port.</i>
M. M. Misa.....	XERES DE LA FRONTERA...	<i>Sherries.</i>
“ S. Darthez.....	REUS (TARRAGONE).....	<i>Ports Tarragone.</i>
MM. Barton & Guestier.....	BORDEAUX.....	<i>Clarets, Sauternes et Huile d'Olive.</i>
“ Rodel & Fils Freres	“	<i>Sardines, Pois et Conserves.</i>
“ Deinhard & Co.....	COBLENZ.....	<i>Hocks et Moselles.</i>
“ C. Marey & Liger-Belair.....	NUITS.....	<i>Bourgognes.</i>
“ E. & J. Burke, Limited.....	DUBLIN & LIVERPOOL.....	<i>Guinness's Stout, Bass's Ale, Whiskies Irlandais et Rhum de la Jamaïque.</i>
“ C. G. Hibbert & Co.....	LONDRES.....	<i>Bass's Ale.</i>
“ Bulloch, Lade & Co., Limited.	GLASGOW.....	<i>Whiskies Ecossais.</i>
“ Cantrell & Cochrane, Limited.....	BELFAST ET DUBLIN.....	<i>Ginger Ale, Club Soda, etc.</i>
“ Field, Son & Co.....	LONDRES.....	<i>Sloe Gin, Orange Bitters, Rhum de la Jamaïque.</i>
Booth & Co's. (LONDRES).....		<i>Old Tom et Dry Gin.</i>

"Avis aux embouteilleurs"

MM. Freyseng Cork Co., Limited, No 655-661 rue St-Paul, Montréal, ont la représentation des fameux bouchons patentés, connus sous le nom de "CROWN CORKS".

Ils ont toujours en stock un assortiment complet de ces bouchons perfectionnés.

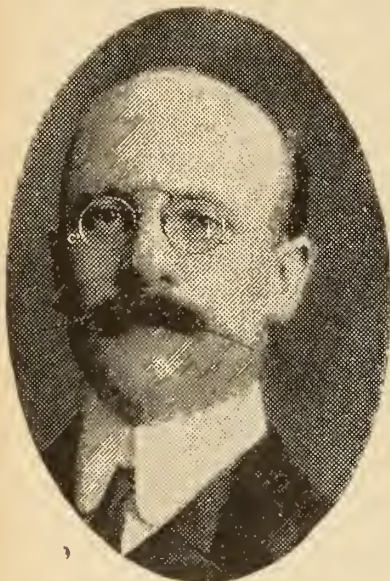
Vin Bacchus

Le Vin Bacchus au Quinquina et à base de vieux Bourgogne a conquis la profession médicale aussi bien que les consommateurs. Les ventes sont des plus satisfaisantes, nous disent MM. Laporte, Martin et Cie, Ltée, Montréal, distributeurs généraux de cette excellente marque.

RAPPORT ANNUEL DES COMMISSAIRES DU PORT DE MONTREAL

Histoire remarquable des travaux accomplis

Le volume des rapports annuels des Commissaires du port de Montréal pour 1907, volume qui vient d'être publié, est



M. G. W. Stephens,
Commissaire du port de Montréal.

probablement le record le plus remarquable de travaux accomplis, qui ait jamais été présenté par un corps d'hommes travaillant sous un gouvernement canadien, à l'exception peut-être de la Commission des chemins de fer, nommée il y a peu de temps, par le même gouvernement fédéral libéral.

Quand la Commission actuelle du port, composée de MM. Stephens, Geoffrion et Ballantyne, prit possession des points terminus de transport par eau, dans ce port, bien avant la date à laquelle le rapport commence, la condition des points terminus et leur aménagement étaient l'objet de plaisanteries de la part du public. Des travaux immenses et néces-

saies d'amélioration avaient été commencés à la hâte; leurs plans avaient été trouvés défectueux et ces travaux avaient été suspendus au beau milieu de leur entreprise. Le trafic dans le port était dans un état de chaos et les rapports des compagnies d'expédition avec les autorités du port, en ce qui concerne les mouillages, les accommodations des chemins de fer, etc., étaient des plus tendus.

Premier travail de la Commission

La première chose que fit la Commission, fut un sacrifice pécuniaire considérable, afin que les planchers des cinq hangars terminus, pussent être prêts à

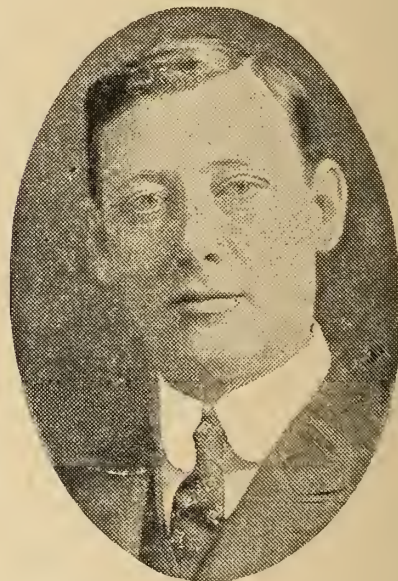


M. L. E. Geoffrion
Commissaire du port de Montréal.

l'ouverture de la navigation et afin d'épargner aux Compagnies expéditionnaires l'ennui et l'interruption des affaires qui auraient été causés par la nécessité où elles se seraient trouvées d'évacuer leurs mouillages pendant cinq ou six semaines chacune. Pour cela, il fallut fermer les hangars, ce qui coûta une somme additionnelle de 50,000 dollars par hangar; mais les Commissaires se rendirent compte que la possibilité de louer aux Compagnies des emplacements sans aucune restriction était beaucoup plus importante que cette somme d'argent et ils continuèrent leur travail difficile et délicat avec un succès complet. La querelle interminable avec les entrepreneurs concernant les changements faits aux plans des hangars, alors qu'ils étaient en voie de construction, fut alors déferée à une commission à la tête de laquelle était M. Holgate, laquelle fit rapport qu'elle donnait aux entrepreneurs, \$335,000, soit une somme considérablement inférieure à la moitié de ce qu'ils réclamaient et, sur cette somme, il ne fut payé immédiatement que \$100,000.

Réorganisation du département des ingénieurs

M. John Kennedy résigna ses fonctions d'ingénieur en chef, parce que sa vue faiblissait et un essor nouveau et complet fut donné au département des ingénieurs en s'assurant, auprès du département fédéral de la marine, des services d'un de ses plus brillants officiers, M. F. W. Cowie; tandis que les commissaires gardaient à leur service la grande connaissance qu'avait M. Kennedy du port et des affaires du port, en le nommant ingénieur consultant. Dans ce rapport, le premier travail recommandable de la commission est, "la manière consciencieuse et parfaite dont l'ouvrage a été accompli." Le rapport ne donne qu'un aperçu du travail de réorganisation fait dans les bureaux des commissaires, bien qu'on puisse se faire une idée du caractère de ce travail, par l'étendue du rapport et la promptitude avec laquelle il a été établi: chaque rapport du département qui y est contenu est daté du 31 décembre et les commissaires ont pu se



M. C. C. Ballantyne,
Commissaire du port de Montréal.

réunir et composer leur sommaire le 21 janvier.

Département du trafic

Un des travaux de la nouvelle administration, et non des moindres, fut l'organisation du département du trafic en vue de prendre en charge le trafic par chemins de fer sur les quais et de contrôler d'une manière systématique le trafic des véhicules, dans l'espoir d'amoindrir l'état d'encombrement dans lequel se trouvaient les quais. D'après l'ancien système, les chemins de fer avaient conjointement le privilège de se servir des voies ferrées, moyennant une certaine redevance par an. Ceci mettait en conflit autant d'in-

Téléphone Main 844

OTTO ZEPF, Gérant-Directeur

FREYSENG CORK CO., LIMITED

Nous tenons un stock considérable de

BOUCHONS "CROWN"

ET DE

Machines CROWN pour boucher les Bouteilles de Soda et de Bière*NOUS POUVONS LIVRER A BREF DELAI.*

Nous avons aussi des Extracteurs de Bouchons "Crown" de toute espèce.

655-661 RUE ST-PAUL,**MONTREAL****BISQUIT**
"Old Liqueur"

(20 ANS D'AGE)

— ET —

"Une Etoile"
BRANDY DE PUR RAISIN

Méfiez-vous des Substitutions.

Exportés par

Bisquit, Dubouché & Co.,

JARNAC — COGNAC

ETABLIS EN 1819.

SEULS AGENTS POUR LE CANADA.

WALTER R. WONHAM & SONS,

MONTREAL.



térêts différentes qu'il y avait de compagnies de chemins de fer se servant du quai; en conséquence, les marchands et le commerce du port souffraient de cet état de choses.

Contribution des chemins de fer à l'entretien des quais

"D'après les baux en vigueur, il était prévu, en plus de la redevance annuelle, que les chemins de fer devraient payer proportionnellement pour l'entretien des voies ferrées, à certaines conditions," dit le rapport.

"Les commissaires constatèrent que cette clause n'avait pas été mise à exécution; en conséquence de quoi, les voies ferrées du quai étaient dans un état déplorable et négligé. Des mesures furent donc prises pour réclamer aux compagnies de chemins de fer l'argent nécessaire à l'exécution de la clause des baux alors en vigueur, et des arrangements furent faits par lesquels les compagnies de chemins de fer devaient payer la somme nécessaire pour mettre les voies ferrées en bonne condition.

"Grâce à un arrangement avec les diverses compagnies de chemins de fer, on arriva à une entente pour ce travail, par laquelle la force motrice nécessaire était fournie aux commissaires, moyennant une certaine somme par jour.

"On nomma un surintendant expérimenté des terminus de chemins de fer, en la personne de M. J. Voghan, qui occupait une position semblable au Canadian Pacific Railway depuis vingt ans.

"M. Voghan et son personnel remplirent leurs devoirs sans aucune entrave, en donnant satisfaction aux chemins de fer, aux commissaires et à tous les intéressés. La nouvelle organisation a eu pour résultat une efficacité plus grande, un coût moins élevé de manipulation pour les compagnies de chemins de fer et les commerçants et une facilité plus grande de manipulation des marchandises par les voies ferrées existantes. Ce département a reçu et a expédié 70,000 chars dont 20,000 furent chargés et déchargés directement dans les hangars ou les navires.

Economie de \$80,000

"Il est digne de remarque que dans le réarrangement des voies ferrées sur les quais, ces voies ont été posées de telle sorte que chaque jetée a maintenant le long de chaque hangar, deux voies ferrées du côté intérieur et, là où cela est pratique, une voie ferrée entre le hangar et le navire. De cette manière, durant la saison, il a été possible de charger et de décharger 20,444 chars de fret directement et, à une moyenne de vingt tonnes par char, cela signifie 400,000 tonnes sur lesquelles l'économie de manipulation est estimée n'être pas inférieure à 50 pour cent, soit \$80,000.

"Le succès du département du trafic pendant la saison 1097 a justifié l'achat de trois locomotives, assurant un travail permanent."

Hangars permanents

Le rapport raconte d'une manière un peu détaillée les progrès extraordinaires faits dans le travail de construction des hangars permanents. Il fait allusion au rapport Davidson comme ayant une grande valeur, ayant été fait à la suite d'une étude sérieuse, et il ajoute qu'en ce moment, M. R. C. H. Davidson, John Kennedy et F. W. Cowie étudient un projet de développement du port à exécuter dans une période étendue, année par année, de sorte que lorsque ce travail sera terminé il en résultera un tout harmonieux. Le rapport sur ce projet et les plans qui s'y rapportent ont exigé la préparation par le personnel du port de données d'ingénieurs établies avec beaucoup d'étude et de peine. On espère que le rapport final sera une base précieuse pour l'étude d'un développement futur.

Développement du port dans l'Est

"Pour être à la hauteur du grand développement du commerce canadien, il faut lui fournir dans le port des facilités beaucoup plus grandes," déclarent les Commissaires.

"Il ne faut pas oublier que par la création d'un département des points terminus, sous la direction des Commissaires du port, tout le trafic par voies ferrées sur les quais est contrôlé et réglementé par une seule autorité qui donnera des facilités de chemins de fer sur toutes les routes, à chaque maison manufacturière établie dans l'Est et lui donnera en plus, des facilités pour communiquer jusqu'à l'eau profonde. Ces deux faits seuls devraient causer un développement énorme des industries pendant les cinq prochaines années. Pour cela des études sérieuses ont été faites concernant le développement du port dans l'Est, développement qui doit être préparé de manière à répondre à l'augmentation des affaires que l'on observe maintenant dans le pays.

Cale sèche et bateau de secours en cas d'incendie

Parmi les améliorations requises, les commissaires demandent une cale sèche et un bateau de secours en cas d'incendie.

Les affaires médiocres faites par l'élevateur à grain du port sont déclarées n'être que temporaires et sont dues à l'envoi du grain passant par le Grand Tronc à l'élevateur du G. T. R., à la manipulation du grain arrivant par voie

d'eau par la Montreal Grain Elevating Co., qui dispose de 17 élévateurs à grain flottants et qui a des relations intimes avec la Montreal Transportation Co., pour le transport du fret. Le Canadian Pacific Railway n'a pas, durant la présente saison, apporté du grain en quantité quelconque au port de Montréal. Les commissaires n'ayant pas de barges pour décharger le grain et aucun système de convoyeurs pour livrer le grain aux steamers, voilà quelques-unes des raisons pour lesquelles l'élevateur du port n'a pas fait beaucoup d'affaires. Toutefois, les commissaires espèrent qu'avec l'établissement complet d'un système de convoyeurs en voie de construction en ce moment, convoyeurs qui obvieront à la nécessité de déplacer les bateaux dans le port, pour recevoir leur cargaison, une quantité considérable de grain devra être attirée vers l'élevateur des commissaires du port,

Système de convoyeurs de grain

Le rapport de M. Cowie appuie bien davantage sur ce point. Il dit que le système de convoyeurs de grain permettra au grain d'être livré en même temps à quatre vaisseaux quelconques sur dix, si tués à leur mouillage, sans que ces vaisseaux se déplacent.

Avec ce système non surpassé de livraison et en raison des quantités de grain qui arriveront quelque jour à Montréal, quand les nouveaux ports et les nouveaux embranchements de chemins de fer à Midland et Victoria Harbor seront terminés, on s'attend à ce que l'élevateur doive être au moins doublé par l'addition d'une aile nouvelle".

Revenu

Comme on le sait bien, il y a eu une légère diminution, la saison dernière, dans le nombre des vaisseaux océaniques entrant dans le port de Montréal et en sortant. En somme, le revenu a été de beaucoup le plus fort dans l'histoire du port de Montréal.

Droit de quaiage,		
à l'importation	\$225,513.67	\$210,397.23
Droit de quaiage,		
à l'exportation	96,659.62	97,365.32
Droit de quaiage,		
commerce intérieur	59,254.01	53,146.54
Location des voies ferrées du quai,		
etc.	22,847.26	20,277.22
Élevateur à grain	7,970.63	6,885.76
Location des nouveaux hangars	14,600.00
Garage des chars sur les quais	71,815.93
	<hr/>	<hr/>
	\$498,661.12	\$388,072.08



PAR DECISION ROYALE

“CANADIAN CLUB”
WHISKY.

“IMPERIAL”
WHISKY.

DISTILLÉS ET EMBOUTEILLÉS PAR
HIRAM WALKER & SONS, LIMITED.
WALKERVILLE, ONTARIO, CANADA.

ENTREPOTS :
LONDON, NEW-YORK, CHICAGO,
VILLE DE MEXICO,
VICTORIA, B. C.

AGENTS: WALTER R. WONHAM & SONS
6 RUE ST-SACRAMENT, MONTREAL.

L'EXPOSITION FRANCO - ANGLAISE.

La grande exposition qui a été ouverte officiellement par le prince de Galles, le mois de mai dernier, est généralement appelée dans les journaux, du nom, de "White City"; l'adjectif est approprié, le substantif ne l'est pas. Les doigts crasseux n'ont pas encore souillé les tons parfaits de ses tours élevées, de ses minarets élancés, de ses dômes majestueux,

que une idée de malpropreté aussi bien que de splendeur; il veut dire rues et maisons aussi bien que larges avenues et palais majestueux et, dans cette grande exposition, il n'y a rien qui choque la vue. C'est une masse de constructions très belles situées dans un immense jardin, érigées avec un art si consommé que, bien que chacune d'elles forme

splendeur et fût d'un goût aussi artistique. Il n'y a là rien du clinquant des décors peu convenables qui étaient la caractéristique autrefois de semblables entreprises en Angleterre. La France, la nation qui a le plus de goût, s'est associée à l'Angleterre et à ses colonies pour produire un modèle d'art appliqué, dans sa forme la plus élevée, et la collabora-



Abbaye de Westminster

de ses pavillons d'une architecture habile; ces constructions étincellent sous les rayons du soleil comme des diamants dans une coupe de jade avec leur blancheur éblouissante émaillée de nombreuses et vives couleurs, là où les drapeaux et les oriflammes sont agitées par le vent. Mais se figurer cette place comme une cité c'est se faire une impression tout à fait erronée. Le mot cité impli-

partie d'un plan élaboré, l'effet général est entièrement exempt de rigidité. Ce pourrait être une collection de palais d'été construits pour l'usage et le plaisir d'une centaine de potentats dans cent endroits, séparés l'un de l'autre par une grande distance et situés dans les cinq parties du monde. Rien du genre de cette exposition n'a jamais été essayé auparavant en Angleterre, rien qui eût une telle

tion a remporté un succès complet; les Français ont communiqué leur ardeur aux Anglais; ceux-ci ont oublié d'être lourds, vulgaires et ont pris un ton élevé d'élégance française; pour une fois, ils se sont arrangés pour combiner l'harmonie du dessin et des couleurs en arrivant à la perfection dans les détails. Y a-t-il encore quelqu'un qui raille les bienfaits de l'entente cordiale?

Les Whiskies Ecossais

Peter Dawson

se distinguent par:

L'Excellence de la qualité,
 La Pureté dans la fabrication,
 L'Art consommé qui préside aux mélanges,
 La Finesse de leur bouquet et de leur arôme,
 La Perfection à tous les points de vue.



Il est vendu avec la garantie qu'ils ont acquis toute leur maturité ; qu'ils sont embouteillés dans un entrepôt du gouvernement avec toutes les garanties exigées par l'accise ; que l'acheteur a bonne mesure.

MARQUE FAVORITE :

"Extra Spécial"

TRÈS RECOMMANDÉS :

"Rare Old Liqueur"
"Old Curio"

"Plus de 20 ans d'âge."

Boivin, Wilson & Cie,

520, rue Saint-Paul, MONTREAL

Seuls agents pour le Canada.

Un million de visiteurs par jour

L'exposition occupe un emplacement très beau, offrant toutes les commodités possibles, dans Shepherd's Bush, à une distance d'une demi-heure de presque tous les points de la métropole. Il y a peut-être des personnes qui iront à Londres, cette année, et qui ne savent pas où se trouve Shepherd's Bush. Cet emplacement est à la limite ouest de la cité, juste où les maisons commencent à être moins denses et où on pénètre dans la banlieue parsemée de champs de verdure. S'il faut en croire les diverses agences de transport, toutes les lignes de chemins de fer et d'omnibus de Londres, conduisent à Shepherd's Bush. Certainement c'est la chose la plus facile que de se rendre là, et les arrangements faits pour transporter la foule sont parfaits; si,

de voir les musiciens et de jouir de la musique. A portée d'oreille du kiosque de la musique, sont les endroits principaux où les visiteurs déjeunent, dînent et boivent du thé. Il y a le Garden Club, le Sports Club, le Grand Restaurant et le restaurant français Paillard, toutes constructions charmantes, entourées de balcons ombrés, couverts de plantes grimpantes et de fleurs. On peut prédire que les repas en plein air dans les jardins "Elite" seront en vogue à Londres, cet été.

Section des colonies

D'un côté des jardins sont les vastes halls contenant les exhibitions de machines et, de l'autre côté, l'énorme Stadium, l'arène où auront lieu les sports olympiques. Au delà, s'étendant autour du hall des machines jusqu'au Stadium et

cent huttes habitées par quelques très beaux spécimens de la race nègre africaine. Ces nègres sont pittoresques, mais ils sont certainement teintés de civilisation et font d'excellentes affaires en cartes postales illustrées.

Bien entendu, il y a beaucoup de choses secondaires dans Shepherd's Bush; aucune exposition ne serait complète sans ces spectacles et naturellement, ils sont du genre le plus moderne. Certains de ces spectacles sont nouveaux comme le "Flip-Flap", et d'autres représentent le meilleur perfectionnement d'idées anciennes, comme le "Scenic Railway". Le "Flip-Flap" demande un mot d'explication, parce qu'il promet d'avoir beaucoup de succès. Il consiste en deux énormes poutres en treillis d'acier longues de 150 pieds, pivotant à une de leurs extrémités et supportant à l'autre extrémité des nacelles oscillantes, dans lesquelles 50 personnes peuvent prendre place. Quand le "Flip-Flap" est au repos, les extrémités à pivot sont l'une contre l'autre et les nacelles sont suspendues près des plates-formes par lesquelles les passagers y pénètrent; quand il est en mouvement les bras sont élevés par de puissants moteurs électriques et prennent la position verticale; ils s'abaissent de nouveau à la position horizontale, chaque bras décrivant un demi-cercle complet dans des directions opposées. Les nacelles à leur plus grande élévation, quand elles sont de niveau les unes avec les autres, atteignent à une hauteur d'environ 200 pieds, et ceux qui y ont pris place ont une vue splendide du terrain de l'exposition.

Le "Scenic Railway" est plus connu et, au lieu de descendre un plan incliné et d'en remonter un autre, les chars du "Scenic Railway" parcourent un mille en montant des côtes impossibles, se précipitent dans des vallées à la descente rapide, passent à travers des tunnels et prennent des courbes avec une soudaineté alarmante. Après un pareil voyage, on a besoin de reprendre des forces en regardant tranquillement les souffleurs de verre à leur travail, ou en observant la fabrication du pain et des biscuits dans une manufacture moderne, ou mieux encore, en visitant une vieille maison des Tudor qui autrefois s'élevait dans la rue Oxford, avant que ce que nous appelons des améliorations ait nécessité sa disparition. Cette maison a été reconstruite à l'exposition exactement dans les conditions où elle existait autrefois.

Il n'y a jamais eu, croyons-nous, d'exposition qui ait été complètement prête le jour de son ouverture, et celle-ci n'a pas fait exception à cette règle. Mais après l'ouverture par le prince de Galles, une armée d'ouvriers s'est mise au travail, et la semaine d'après l'exposition était prête pour la visite du président de la République Française.

Nous avons dit que le plan de l'exposition était admirable et que l'architecture



Pont de Londres

comme on nous le dit, la foule qui visite l'exposition atteint un million de personnes par jour, les visiteurs pourront faire le voyage sans éprouver aucun inconvénient. Quand on entre par l'entrée principale, on atteint le terrain principal, dont la superficie est d'environ 200 acres, par une série de longues galeries contenant les exhibitions françaises et anglaises, d'une nature très intéressante. On pénètre dans l'exposition proprement dite, par la magnifique cour d'honneur; puis viennent les splendides jardins "Elite" contenant de nombreuses places consacrées à l'art et à l'application de l'art dans toute ses branches. Si vaste sont ces jardins, que trois musiques militaires y jouent en même temps. Le principal kiosque pour la musique est à un niveau bien inférieur à celui du terrain qui l'entoure, arrangement habile qui permet à un grand nombre de personnes

formant un grand demi-cercle, se trouvent les sections du Canada, de l'Australie, de la Nouvelle-Zélande et de l'Inde et l'édifice des colonies françaises. Au delà de la grande avenue des colonies est une charmante reproduction d'un village irlandais. Ce village contient des cottages aux toits de chaume, dans lesquels des jeunes filles irlandaises se livrent aux industries du foyer: tissage, broderie, fabrication de la dentelle; on y voit des reproductions de la Tour Ronde du vieux Kilcullen, de l'ancienne croix irlandaise de Donaghmore et du cottage dans lequel le grand-père du président McKinley naquit. Tout près, est un village de Ceylan rempli de charmeurs de serpents, de jongleurs, de singes dressés et d'ouvriers cingalais occupés à des métiers nombreux et intéressants. A l'extrémité de l'avenue des colonies, au pied du Stadium est un village sénégalais contenant

Brandy "Three Star"

de

Hennessy

Le BRANDY de qualité irréprochable. Chaque bouteille est garantie avoir au moins 12 ans d'âge. Cela signifie une saveur et un bouquet exquis.

Le BRANDY "THREE STAR" de HENNESSY est un alcool de pur raisin — obtenu de raisins cultivés dans le district de Cognac, Charente, France.

Pour votre "meilleure" clientèle, maisons privées, hotels, clubs et cafés, procurez-vous le BRANDY "THREE STAR" de HENNESSY.

E. W.
PARKER

MONTREAL

High Wines et Alcool Standard



GILLESPIES & CO.

SEULS AGENTS

MONTREAL

Neutre et
Incolore

Vieilli en Entrepôts
de Douane pendant
2 ans. Garanti par
le Gouvernement
Canadien. ::: :::

Convenant
à tous les
Usages.

des constructions était fort belle, ainsi que les décorations et tous les autres détails. Il n'y a pas une seule des nombreuses constructions, depuis le plus grand palais jusqu'au plus petit pavillon, dont la vue ne fasse plaisir à l'oeil et qui ne soit en harmonie avec ce qui l'environne. Mais il y a deux structures qui attirent spécialement l'attention: la Cour d'Honneur et le Stadium; on n'a jamais rien vu de semblable dans les autres expositions. La Cour d'Honneur est la cour intérieure d'un vaste palais indien; elle est entourée de constructions d'une blancheur immaculée formant quadrilatère, au milieu desquelles se trouve

des ombres plus douces et l'obscurité complète qui règne dans les profondeurs d'une arche. Le lac est traversé par un pont gracieux en marbre blanc grec et de curieuses structures, ressemblant à de petites maisons d'été se projettent des rives pour rendre compliquée la navigation d'un certain nombre de barques indiennes.

Le Stadium

Le Stadium donne une tout autre impression par son étendue, sa simplicité sévère. On y voit un grand ovale de gazon vert échancré d'un côté par un grand bassin de natation et entouré de deux

dans une chaise roulante, dont les roues ont des bandages en caoutchouc et qui est poussée par un homme en livrée. Il y a des milles d'allées dans les jardins qu'on peut parcourir ainsi dans ces voitures confortables. Les amateurs de musique sont aussi bien soignés, car cinq musiques militaires de France et d'Angleterre—parmi lesquelles, la célèbre musique de la Garde Républicaine, celle des Grenadiers et celle des Scots Guards—jouent régulièrement en plein air, et il y a une série de concerts dans le vaste Palais de la Musique. Mais la plus grande attraction de toutes peut-être sera l'illumination des édifices et du terrain



Cathédrale St-Paul

un lac aux eaux limpides. Qui décrira convenablement l'élégance délicate, la diversité agréable, le goût exquis de cette construction splendide? C'est de la dentelle en marbre de Carrare, ouvrage par des artistes habiles. Plus on regarde, plus on admire la perfection de la masse et la variété merveilleuse des détails: colonnes élancées, arches gracieuses, balustrades grecques, fenêtres en saillie, tours élevées, dômes bombés et balcons surplombant. Il est fascinant de s'asseoir sous les arcades fraîches et d'observer le jeu de la lumière et de l'ombre, la blancheur brillante frappée des rayons du soleil, le gris bleuâtre, tendre

pistes, l'une en cendres noires, l'autre en béton gris. Au-delà de la piste extérieure s'élèvent les sièges des spectateurs; rangées sur rangées, semblant former un grand mur gris de clôture. Il y a place sur ces sièges pour 70,000 personnes assises confortablement, et de l'espace pour 80,000 personnes debout.

Une particularité très agréable du plan de l'exposition est la quantité de cours d'eau sous forme de petits canaux, qui partent d'un bassin central, au pied du Pavillon Impérial et sur lesquels circulent des embarcations électriques, silencieuses. Un autre moyen agréable de visiter l'exposition est de prendre place

de l'exposition, et les magnifiques feux d'artifice qui seront tirés dans le Stadium tous les deux jours.

Le Grand Trunk Railway


C'est un fait bien connu qu'à toutes les expositions universelles et internationales, qui ont eu lieu pendant la dernière décade, le Grand Trunk Railway du Canada a été parfaitement représenté et que, dans chaque cas, des médailles d'or et des diplômes ont été décernés à cette compagnie. A l'exposition franco-anglaise, elle s'est maintenue dans la voie du progrès. Elle a fait construire un

LE CÉLÈBRE COGNAC
Marie Brizard & Roger

*Est un
 Cognac
 authentique,
 Pur et
 Délicieux,*



*Provenant
 des
 meilleurs
 Crus des
 Charentes.*

En le servant à leurs clients, les hôteliers et propriétaires de bars peuvent être certains qu'ils leur serviront un véritable tonique qui, loin de ruiner leur santé, leur donnera force, énergie et vigueur.  Nous avons la représentation au Canada de ce DÉLICIEUX COGNAC.

D. Masson & Cie.

IMPORTATEURS

326. rue Saint-Paul, Montréal.

magnifique pavillon couvrant un espace d'environ 2,000 pieds carrés, dans un emplacement pittoresque comme sous le nom de Cour du Progrès ou Machinery Hall Gardens.

Cette structure est du style Renaissance avec une entrée artistique à piliers. Au-dessus de l'entrée s'élève un groupe représentant le Grand Trunk Railway System, personnifié sous les traits de la "Vitesse", avec une étoile électrique au-dessus de la tête de la figure centrale, emblème de "l'Etoile de l'Empire"; de chaque côté de cette figure sont représentés en plus petit les Océans Atlantique et Pacifique; la figure centrale qui joint

été exécuté par M. J. W. Swan, le photographe paysagiste bien connu du Canada, qui s'est surpassé, si possible, dans cette collection. Ces tableaux couvrent les murs jusqu'à deux pieds du plafond et l'intérieur entier a été décoré d'une belle frise de grains et d'herbes d'Ontario, de Victoria, du Manitoba, d'Alberta, de Saskatchewan et de l'Ouest. Dans cette frise sont encastrés des spécimens de poissons et de gibier du Canada, montés d'une manière attrayante, le tout formant un effet unique et agréable.

Au centre de la salle, une pyramide a été érigée, sur laquelle on voit des échantillons de céréales de la province d'On-

Visite du Président de la République Française à Londres.

A l'occasion de l'exposition franco-anglaise, M. Fallières, président de la République Française est allé en Angleterre, à bord du croiseur Léon Gambetta. A son arrivée à Douvres, il fut acclamé par les marins des navires de guerre anglais et une salve de vingt-et-un coups de canon fut tirée en son honneur. Il fut reçu au débarcadère par le prince Arthur de Connaught, représentant le roi d'Angleterre.

A Londres, M. Fallières fut reçu à la gare Victoria par le roi Edouard VII, le



Château de Windsor

leurs mains symbolise la traversée du continent par le nouveau chemin de fer transcontinental national, (le Grand Trunk Pacific). Ce groupe allégorique est très imposant et l'idée est appropriée.

L'intérieur de l'édifice offre une combinaison harmonieuse de couleurs: vert olive et rouge.

Des vues de paysages des districts d'été pour les touristes, des endroits de pêche et de chasse du Canada, sont magnifiquement représentées dans une série de photographies agrandies au bromure, finies à la sépia et encadrées de cliène mat. Le travail photographique a

tario, ainsi que des échantillons naturels de fruits provenant du "Jardin du Canada."

Des cinématographes projetant des scènes de chasse, de pêche et des vues de chemins de fer sont d'autres attractions intéressantes, et des brochures ont été préparées spécialement pour être distribuées.

M. S. W. Cummings, qui était encore récemment agent général des passagers du Central Vermont Railway, a été nommé à la position de directeur de cette exhibition.

prince de Galles, le premier ministre et le ministre des Affaires Etrangères. M. Fallières et le prince de Galles se rendirent en voiture à quatre chevaux au palais St. James, résidence du président de la République Française pendant son séjour à Londres. Plus tard, M. Fallières alla en voiture, escortée par les Life Guards, au château de Buckingham pour rendre visite au roi et à la reine. Une foule immense massée devant le château l'acclama.

Le soir, il y eut au palais, en l'honneur des visiteurs français, un grand banquet, auquel assistaient le roi, la reine, M. Fal-

LAW, YOUNG & CO.

MONTREAL.

CHAMPAGNE

POMMERY

Le Vin pour lequel les plus hauts prix
sont payés en Grande-Bretagne et en France.

Absinthe.....Pernod Fils.
Ale & Stout.....Daukes & Co.
Bénédictine.....Benedictine Co.
Bourgognes.....Bouchard père et fils.
Brandy.....Renault & Co.
Cherry Whisky (The Original) Fremy's
Claret et Sauterne.....Nathl. Johnston & Fils.
Crème Cacao ChouvaA. Droz & Cie.
Gin de Hollande.....T. H. Henkes.
Gin London Dry“Gordon's.”
Ginger Ale Anglais.....“Schweppes.”
Lime JuiceL. Rose & Co.
Liqueurs.....Marie Brizard & Roger
Madère.....Leacock & Co.
Soda Anglais.....“Schweppes.”
Stout.....Wheeler & Co.
Tarragone.....Louis Quer.
Vermouth.....Noilly Prat & Cie.
Vin de Lisbonne.....Sarano & Co.
Vin de MalagaCrooke Bros.
Vins de Porto et Sherries..Sandeman & Co.
Vins de Porto et Sherries..“Mackenzie.”
Vins du Rhin et Moselle...Koch Lauteren & Co.
Whisky Ecossais.....“Kilmarnock.”
Whisky Irlandais.....Dublin Distillers Co.



Les Toniques

A BASE DE BONS
VINS VIEUX . . .

sont les plus efficaces et les plus
actifs.

Le VIN ST-MARTIN

est le plus ancien des
Vins médicinaux — le
tonique-régénérateur
éprouvé, que les mar-
chands avisés tiennent en
magasin, parce qu'il est
demandé et que nous
aidons la vente par une
publicité libérale cons-
tante.

DISTRIBUTEURS GÉNÉRAUX :

Maison Fournier-Fournier Ltée
ST-HYACINTHE, P. Q.



Cette Marque Célèbre
Mise en

Pintes, Chopines, $\frac{1}{2}$ Chopines et Flasks “Book”

EST EN VENTE DANS LE MONDE ENTIER

C'est la Quintessence même du
Seigle et du Blé d'Inde mélangés.

FABRIQUE PAR

J. P. WISER & SONS, LIMITED

Prescott Ontario.

“NEW-YORK.”

“CANADA.”

lières, le prince et la princesse de Galles, la princesse Victoria, le duc et la princesse d'Argyle, le prince Arthur de Connaught, le duc de Fife, MM. Pichon, ministre des Affaires Étrangères de France, Lanes, Mollard, introducteur des ambassadeurs, l'amiral Jauréguiberry, etc.

Voici le menu du banquet:

Tortue claire
Crème de pois comtesse
Blanchailles naturelles et à la diable
Suprême de truite froide
à l'Edouard VII
Côtelettes de cailles à la crème

que lui procurait sa visite, qui resserrait l'entente cordiale entre les deux nations.

Il n'y a pas eu de réception après le banquet.

Voici maintenant la visite du Président de la République Française à l'Exposition Franco-Britannique, d'après le "Figaro".

Pour aller de Saint-James's Palace à l'Exposition, il faut traverser à peu près la moitié de la ville en longeant sur une bonne partie du parcours, Hyde-Park et les jardins de Kensington. Plus de deux heures avant le passage du cortège, le peuple commençait déjà à s'amasser le

fête pareille donnée par un peuple innombrable, à travers de larges avenues, tendues de drapeaux et plantées de mâts. Spectacle splendide et riche de signification.

L'entrée de l'Exposition avait été interdite au public à partir de trois heures, mais, depuis la matinée, une foule nombreuse y était réunie, qui attendait le cortège. Jusqu'à midi, on vit des ouvriers se hâter pour la toilette de la dernière heure, mais à midi disparurent les échelles retardataires, et s'enfoncèrent dans les profondeurs des platras les équipes de salut. Oh! tout ne fut point terminé,



Palais de Westminster

Selles d'agneau à la Niçoise
Mousse de jambon à la Fallières
Poussins rôtis
Ortolans sur canapé
Salade à la Victoria
Asperges d'Argenteuil, sauce mousseline
Chartreuse de pêches à la reine Alexandra
Gardin de pâtisseries Parisiennes
Oeufs de pluviers
Soufflés glacés à l'entente cordiale
Bonbonnières de friandises

En réponse au toast du roi, le président Fallières exprima le grand plaisir

long des trottoirs et à se blottir contre les grilles à l'intérieur des jardins, et j'admirais d'avance la magnifique patience de ces hommes et de ces femmes qui, sur un trajet de plusieurs kilomètres s'apprêtaient si naturellement à une si longue attente. Ce que fut leur enthousiasme au passage de la voiture présidentielle est inexprimable.

Les chapeaux volaient, les mouchoirs s'agitaient, les rauques hurrahs emplissaient l'air et des faces enluminées, ou blanches, ou roses, ou hâlées, mais joyeuses et frénétiques, se haussaient pour mieux atteindre des yeux celui à qui on faisait un si beau cortège. Imaginez une

certaines, des colonnes étaient sans chapiteaux, des baies sans portes, des jardins sans verdure, des marchandises sans vitrine, et il faudra des semaines encore pour que cette exposition se montre dans sa parure définitive; mais le prodige attendu s'est réalisé, et il est miraculeux qu'en deux jours on soit parvenu à lui donner l'apparence définitive qu'elle a revêtu déjà. On lui a donné un nom, on l'appelle la "Cité blanche", et cette journée fut en effet la journée blanche qui nous conduisit dans la poussière blanche, sous le ciel laiteux, à travers les galeries claires de palais uniformément blancs. Cette visite, notons-le, fut une

== VENDEZ LE ==

GIN DE BURNETT

"LE LONDON DRY ORIGINAL,"

== Absolument le plus Fin ! ==

J. M. Douglas & Co., Seuls Agents au Canada. Montréal.

JOSEPH E. SEAGRAM, — DISTILLATEUR DE —
Fins Whiskies

WATERLOO, CANADA.

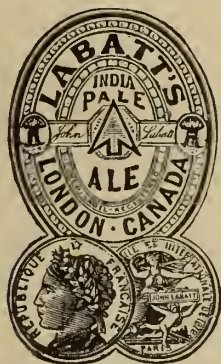
"Old Times," "White Wheat," "No 83 Rye," "Star Rye."

MEAGHER BROS. & CO., Montreal, Agents.

AU COMMERCE

Maintenez votre approvisionnement d'ALE et de
PORTER de

Labatt's



**Les Meilleures
Bières de Malt
au Pays, et les
Gens le savent.**

Vous êtes obligé de les avoir si vous voulez con-
server vos clients. Si vous leur substituez d'au-
tres marques, vos clients ne se plaindront peut-
être pas, mais ils donneront leur clientèle là où
ils obtiendront ce qu'ils veulent avoir.

vraie visite; j'entends que le cortège ne se contenta point de passer devant des vitrines au pas de course, comme pour un entraînement de footing, sans rien voir que des assistants inclinés sur son passage; on a regardé, on a vu, on s'est arrêté, on a interrogé, on a même acheté,

d'Argyll, lord Derby, puis M. Pichon et la suite du Président, puis le sénateur Dupont, président du Comité d'organisation.

Devant le pavillon de la Ville de Paris, les voitures où était monté le cortège s'arrêtèrent un instant pour donner le

Le président de la République a quitté Londres le 29 mai pour rentrer en France.

Un nettoyeur incomparable

S'il est un endroit où tout doit être d'une propreté impeccable c'est bien dans un endroit public où l'on boit et où l'on mange. Là, tout doit briller, étinceler. Il ne suffit pas qu'un bar ou une salle à dîner soit propre, il faut qu'on parle au dehors de sa propreté comme l'une de ses recommandations aux yeux du public.

Le nettoyage ou le polissage des ustensiles de cuisine et de bar, des vitres, des miroirs, des verres, de l'argenterie, etc., etc., est tout ce qu'il y a de plus facile quand on a sous la main une boîte de "Yankee Cleaner" qui nettoie tout et polit tout sans rien détériorer ni rayer.

Il n'est pas une enseigne en métal qui puisse être aussi bien polie que par le "Yankee Cleaner".

Les fontaines de Soda Water, les garnitures en métal nickelé, les comptoirs en argent al'emand, les globes de lampes électriques ne sont jamais aussi brillants, aussi nets que quand on les frotte avec le "Yankee Cleaner" qu'il est facile de se procurer à la Hamilton Brass Mfg. Co., 327 rue Craig Ouest, Montréal.



Le Strand

et ceci nous a changé le protocole de ces sortes de cérémonies.

Le Roi et le Président, sous le porche d'entrée marchaient en tête, tandis que déferlaient les chants nationaux. Nul détail n'étant négligeable pour l'histoire, je vous apprendrai que le Roi portait un pantalon large de laine bourrée, à petits carreaux gris, une redingote bleu foncé pas très largement ouverte, ne croisant pas, mais retenue et ajustée à la première boutonnière par un double bouton d'une pierre sombre, un gilet de même couleur avec transparent blanc, une cravate bleu clair, largement rayée de noir, un chapeau évasé à très larges ailes, très relevées, des bottines vernies avec tige de cuir blanc; le pli de son pantalon était fait sur les côtés, non plus sur le cou-de-pied, et il tenait à la main un parapluie aiguille à manche de bois recourbé.

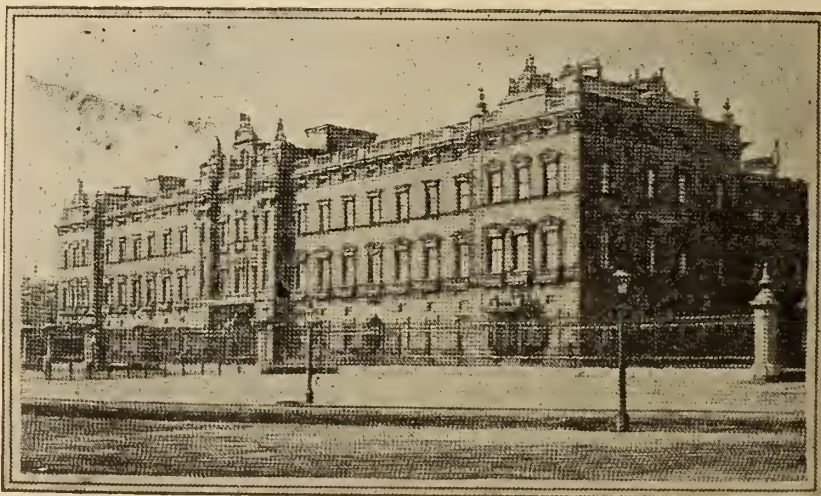
A l'origine, le Président donnait le bras à la Reine, mais bientôt on se sépara et le cortège se répandit à travers les galeries, dans un laisser-aller familial. Le Roi et le Président se trouvant parfois d'un côté, tandis que la Reine et la princesse Victoria étaient d'un autre, et, à la sortie, il fallut s'attendre pour se rejoindre. La Reine était charmante, délicate de grâce et de simplicité, vêtue d'une toilette de taffetas bleu clair avec entre-deux et crevés de gaze blanche et coiffée d'un chapeau à vastes plumes bleues. La princesse Victoria élégante, mince, longue et blonde elle aussi, portait une robe de foulard vieux-rose dont le corsage s'ouvrait sur des dentelles.

Dans le cortège se trouvaient encore le prince de Galles, le duc de Fife, le duc

temps à M. André Lefèvre de saluer le Roi et donner à la Reine et à la princesse Victoria deux gerbes magnifiques.

On visita le pavillon des Indes, celui des Colonies françaises. De là on se rendit au Stadium. Après avoir assisté aux évolutions de cyclistes, de nageurs, et de gymnastes, le cortège se rendit au pavillon Royal, où les souverains offrirent le thé. On visita ensuite le Palais de la

Les marchands de liqueurs, les embouteilleurs et les brasseurs ont toujours besoin de bouchons de toutes sortes, de capsules, de broche, de feuilles d'étain et de diverses fournitures pour la mise en bouteilles de leurs vins, bières et spiritueux. Une demande à la maison S. H. Ewing & Sons, importateurs et manufacturiers leur procurera tout ce dont ils ont besoin en ce genre de marchandises, qui sont une spécialité de la maison. Voir son annonce d'autre part.



Palais de Buckingham

Femme, on parcourut assez vite celui des Beaux-Arts, car il se faisait tard.

Durant tous les déplacements du cortège, on ne cessa d'entendre retentir la Marseillaise, le God Save the King, des hurrahs et des cris de "Vive Fallières", poussés par la foule.

Personnel

—M. Daniel Richard, de la maison Ph. Richard et Cie, de Cognac, est actuellement à Montréal. Il séjournera au Canada pendant trois mois. La marque Richard, une des plus populaires au Canada est représentée par MM. Laporte, Martin et Cie, Ltée.

Jules Robin & Cie

COGNAC



LE

COGNAC

Jules Robin & Cie,

a été le leader sur le marché
canadien pendant au-delà d'un
demi-siècle et entend conser-
ver sa position

En vente chez tous les principaux
Négociants en Vins.

JOHN HOPE & CO.,

Agents pour le Canada,

JOHN DEWAR & SONS, LTD.

Nouveaux bureaux dans Haymarket

MM. John Dewar & Sons, Ltd., les distillateurs bien connus de scotch whisky, ont offert, le 12 mai un lunch à la presse londonienne pour inaugurer leurs nouveaux bureaux, Dewar House, Haymarket, London W., Angleterre. L'assemblée réunie à ce lunch était des plus distinguées.

Sir Thomas et Sir John Dewar, M.P., présidaient conjointement.

Après le lunch, lord Headley prit la parole et souhaita le succès à la maison John Dewar & Sons, Ltd. Dans son allocution, il blâma la campagne entreprise par les teetotalistes qui voudraient imposer leur volonté à l'homme et priver celui-ci de sa propre volonté. "Une nation, dit-il, qui ne peut pas exprimer sa volonté est dans un état d'infériorité et c'est à cet état qu'une nation arrive quand elle se voue à l'abstinence totale."

Lord Headley fit ensuite l'histoire de la maison John Dewar & Sons, depuis sa fondation en 1846 par le père, maintenant décédé, des deux directeurs gérants jusqu'à aujourd'hui. Ce discours fut vivement applaudi et interrompu souvent par les exclamations d'approbation de l'assistance.

Sir Thomas R. Dewar y répondit et parla du nouvel édifice que la maison John Dewar & Sons s'est fait construire. Cet édifice donne satisfaction sous tous les rapports et fait honneur à l'architecte et aux entrepreneurs. Sir Thomas Dewar expliqua les raisons qui ont conduit au choix du site de cet édifice: il est en plein cœur du marché mondial. L'orateur, après diverses considérations sur les marchandises et leur qualité, parla de la question à l'ordre du jour: "Qu'est-ce que le whisky?" L'homme qui, dit-il, dans quatre-vingt-dix-neuf ans, cherchera à résoudre cette question au moyen de documents qu'il aura découverts, trouvera précieusement conservé quelque écrit décrivant ce qui est vendu aujourd'hui comme whisky et il pourra alors comparer les produits de son époque à ceux d'aujourd'hui." Après s'être étendu assez longuement sur cette question, l'orateur parla des états où la prohibition existe. Il a visité lui-même, il y a quelques mois un de ces états, celui du Maine, et il a constaté que, malgré la loi, la vente des liqueurs n'y est pas supprimée; il expliqua, au milieu des rires de l'assistance, ce qu'était le mélange vendu dans cet état sous le nom de "Squirrel Whisky." Il termina son discours en exposant ses vues sur le commerce du whisky et les revenus qu'il procure à l'état.

D'autres personnes prirent également la parole, parmi lesquelles, Sir John Dewar, M.P., M. Henniker Heaton, M.P., Sir W. Bull, M.P., et M. Charles Palmer, du journal "Globe."

Le nouvel édifice

Le nouvel édifice connu sous le nom de Dewar House est situé au coin de la rue Orange et de Hay Market.

Les bureaux principaux et les salles de réception sont au rez-de-chaussée. Entrant par la porte principale, au coin des deux rues, on se trouve dans le hall principal de réception. On a pris un soin considérable pour faire de ce hall, sous tous les rapports, une salle riche, agréable et en même temps tranquille et confortable. Les murs sont revêtus d'un mar-

bre veiné d'un vert d'une couleur pâle, que l'on a fait venir spécialement d'Amérique. Ces murs sont divisés en panneaux par des bandes de marbre d'un vert pâle et d'un vert foncé jusqu'à environ 2 pieds 6 pouces du sommet; là les plaques de marbre sont rencontrées par une large frise en albâtre qui court tout autour du hall et sur laquelle est appliquée une décoration continue en bronze consistant en guirlandes et festons formés principalement de gerbes et d'épis d'orge avec les chardons roses et le shamrock habilement sculptés. Cette décoration appropriée conduit au plafond qui est richement modelé et où le plâtre forme des panneaux. Autour de cette salle de réception sont rangés les bureaux des chefs des divers départements, séparés les uns des autres et du hall principal par des boiseries basses richement travaillées. Le bureau du directeur-gérant est tout à fait distinct, mais on y entre directement du hall et aussi par une porte privée en passant par l'entrée latérale. Cette pièce est décorée d'une manière plus sobre, dans le genre géorgien, avec un fût vertical à panneaux et des chambranles de portes sculptés tandis qu'il y a un renforcement spécial muni d'un cadre sculpté et orné pour recevoir un tableau. Le plancher du hall principal est recouvert d'un tapis en caoutchouc comme on en voit communément dans les plus beaux bureaux d'Amérique et la boiserie entière des portes, des séparations de bureaux et des cloisons est en noyer français avec panneaux en noyer circassien d'un riche dessin. Les tons des boiseries et du marbre des murs se fondent ainsi parfaitement ensemble. Les bureaux principaux de la comptabilité sont situés en arrière du hall, loin du bruit de la rue et des visiteurs. C'est une galerie haute et spacieuse, éclairée par en haut par trois dômes en verre et tout l'aménagement est en chêne à lambris.

On peut accéder séparément aux étages supérieurs de l'édifice par une riche entrée donnant sur Haymarket protégée par deux belles barrières en bronze. Après avoir passé dans un corridor fermé on atteint l'escalier principal dans la cage duquel se trouve l'ascenseur électrique entouré d'une grille en bronze et en fer forgé. Les marches de l'escalier sont en marbre blanc et les murs sont revêtus de marbre de couleur formant panneaux.

L'édifice est entièrement éclairé à l'électricité et les divers départements communiquent les uns avec les autres par le téléphone. Un aménagement spécial a été fait pour le chauffage et l'aération, et l'édifice répond aux exigences du County Council de Londres en ce qui concerne les moyens de sauvetage en cas d'incendie.

LE VIN ET L'EAU-DE-VIE

L'alcool a bon dos. La faillite des prétendus expérimentateurs

Dans un récent numéro de la "Feuille Vinicole de la Gironde", le Dr Ch. Pfeiffer a publié sous le titre de **réhabilitation du vin** un très sensé et très judicieux article reproduit par "Liqueurs et Tabacs" et qui s'appliquait aussi bien à la **réhabilitation de l'eau-de-vie naturelle** qu'à celle du vin, car il y est parlé surtout d'alcoolisme et ce qui est y critiqué le plus, ce sont les prétendues expérimentations auxquelles quelques physiologistes fantaisistes se sont livrés, en inoculant de l'alcool, de l'eau-de-vie, ou même du vin, dans l'oreille d'un lapin ou d'un cobaye. C'est pourtant avec des expériences faites contrairement aux règles les plus élémentaires de la physiologie qu'on est arrivé à impressionner le public et à lui persuader que l'alcool est un poison.

Parbleu, si l'on le fait entrer dans la circulation autrement que par la voie naturelle, c'est-à-dire par l'estomac, ou si on abuse et en absorbe plus qu'il n'est raisonnable de le faire, c'est évident et il n'est pas besoin pour le proclamer d'expériences sensationnelles: la pratique journalière suffit.

Au demeurant, les médecins sérieux commencent à revenir des affirmations outrancières qui ont été répandues depuis un certain nombre d'années contre des produits naturels, tels que le "vrai vin" et la "véritable eau-de-vie".

Le Dr Pfeiffer oppose très justement le sentiment populaire, qui a toujours vu dans le bon vin et dans l'eau-de-vie non frelatée un reconstituant de premier ordre, aux proscriptions exagérées d'une médecine voulant supprimer toute boisson fermentée et alcoolique..... "au profit des marchands d'eau minérale".

Car, derrière cette levée de boucliers contre ce qui faisait la boisson de nos pères, il y a surtout la poussée des eaux minérales pour lesquelles l'on s'est habitué, sous l'empire de la mode, à dépenser plus d'argent que pour avoir une bonne bouteille de vin naturel ordinaire ou un petit verre de véritable eau-de-vie de Cognac.

Voilà ce que le public comprendrait s'il s'en donnait la peine et alors il se rendrait compte qu'il est dupe d'une véritable fumisterie et que sa santé n'est pas du tout en jeu dans l'affaire—ni sa bourse non plus—et qu'il est dupe tout simplement des manœuvres habiles de très puissantes sociétés d'eaux minérales qui, grâce à la réclame, sont arrivées à égarer le public de la consommation usuelle du vin et de l'eau-de-vie—sous prétexte d'alcoolisme.

Il faudrait que beaucoup de médecins finissent le même langage que le Dr Pfeiffer et bientôt disparaîtraient les préju-

VINS ET EAUX-DE-VIE

DES CHARENTES

Gaston Dugas & Cie,

Propriétaires-Distillateurs

MATHA, - pres Cognac.

Lalonde & Desroches, Agents,

210, rue St-Paul, Montreal.

LES MARQUES FAVORITES

Les produits ci-dessous sont garantis par des marques d'une haute réputation; nous les offrons au commerce avec la conviction que le public leur réservera le meilleur accueil.

Champagne Piper-Heidsieck

Une marque plus que séculaire qui figure sur les tables les plus aristocratiques. Elle est solidement implantée au Canada où elle est très estimée. Nous l'avons dans les qualités : sec, brut, très sec. Cu-vée de 1900, en splits, en pints et en quarts.

Brandy Ph. Richard

La crème des Eaux-de-Vie. Pur vin de la Charente—le Cognac préféré au Canada parce qu'il est pur et constitue un tonique et un aliment d'épargne tout à la fois. Se vend en fûts et en caisses.

Miller High Life

Une bière de qualité—la meilleure de Milwaukee—la plus appréciée des connaisseurs. Se vend dans les meilleurs hôtels, bars et restaurants et figure sur les meilleures tables.

Vin Bacchus

au Quinquina, sans rival, un vin tonique supérieur à base de vin de Bourgogne et des meilleures variétés de quinquina.

"Hiawatha"

L'Eau de table sans rivale, pure, effervescente, hygiénique, très agréable et se mêlant admirablement avec vins, liqueurs et sirops.

Duffy's Apple Juice

Deux boissons d'été qui se vendent rapidement au Canada où les attend la grande vogue qui les a accueillies aux Etats-Unis.

Duffy's Grape Juice

Pour toutes informations, cotations, etc. écrivez, téléphonez ou télégraphiez à nos frais.

LAPORTE, MARTIN & CIE. LTÉE.

Vins, Liqueurs et Epicerie en Gros.

562 a 568 RUE ST. PAUL, MONTREAL,

gés, les erreurs et les préventions contre l'usage modéré et salubre des produits du jus de la vigne et des spiritueux sains et toniques qui constituent très souvent un stimulant nécessaire pour notre organisme dans une époque de surmenage général.

Voici ce qu'écrit M. le Dr Pfeiffer à ce sujet :

"A la fin d'un repas abondant, copieusement arrosé des vins des meilleurs crus, il vient un moment où les langues s'alanguissent et où il est de bon ton de faire son procès à l'alcool et même de médire du vin. Bien des médecins sont encore parmi les plus acharnés et les plus sévères. A entendre la Faculté, l'alcoolisme est une "plaie sociale", génératrice de toutes les tares et de toutes les maladies, compagne inséparable de nos déchéances physiques et mentales. Et le docteur de faire aux convives terrifiés un tableau peu rassurant de ce qui attend, en ce monde de misères et de larmes, ceux qui cherchent une consolation dans "l'esprit subtil du vin".

Cependant, les objections surgissent.

"Comment, docteur, le vin serait nuisible à la santé, l'alcool serait un poison? Mais, mon père en boit depuis quatre vingts ans, et je pourrais vous citer maints exemples de longévité aussi belle, sans aucune abstinence..."

Lequel a raison du médecin ou du public?

A vrai dire, la réponse n'est point facile, et surtout elle ne peut se faire en deux mots. Avant de se déterminer, il faut (ce qu'on ne fait pas toujours) peser les arguments. Puisque les médecins condamnent l'alcool, c'est sans doute qu'ils ont d'excellentes raisons et ce sont ces raisons qu'il nous faut connaître. Il serait intéressant de suivre de près les expériences exécutées par les physiologistes qui ont étudié cette grande et grave question de l'alcoolisme.

Dans l'examen des arguments invoqués par les antialcooliques, nous devons être, d'une façon générale, extrêmement prudents quant à l'appréciation exacte des expériences entreprises et des résultats qu'on prétend en avoir obtenus. Pour nous borner à un point, il est tout à fait exceptionnel qu'un individu reconnu alcoolique soit "seulement" alcoolique. Si l'on cherche bien, on le trouve souvent atteint de tout autre maladie grave, tuberculose chronique, paludisme, syphilis, etc., et la part n'est pas toujours facile à faire entre les conséquences respectives de chacun de ces facteurs étiologiques et celles de l'alcoolisme.

D'autre part, l'expérimentation sur les animaux ne doit être acceptée qu'avec de sérieuses garanties d'exactitude et, disons-le, avec une extrême circonspection. L'organisme d'un chien, d'un lapin ou d'un cobaye, n'est pas celui d'un homme,

et l'on ne saurait passer de l'un à l'autre sans restrictions.

Enfin, même quand on se trouve en présence d'une expérience physiologique bien conduite, entourée de toutes les précautions, présentée avec une technique parfaite, elle ne signifie rien si elle est "unique". C'est là une règle banale de la science expérimentale, mais c'est celle à laquelle on n'a pas toujours l'habitude de se conformer strictement et l'on voit tel auteur avancer, avec une belle assurance, une opinion définitive basée sur un "seul" fait, qui, lui-même, n'est pas toujours incontestable.

Ainsi, lorsqu'on examine attentivement les travaux des physiologistes et des médecins sur l'alcoolisme, on s'aperçoit avec étonnement qu'il n'existe qu'un nombre restreint de faits qui ont été bien démontrés et peuvent être—doivent être—considérés comme des résultats scientifiquement certains. On est, au contraire, surpris de voir combien d'autres sont insuffisamment étudiés; combien d'expérimentateurs vont trop vite en besogne, concluent trop rapidement, affirment avec assurance quand un doute subsiste encore. Et l'on assiste de la sorte à l'écroulement de tout un échafaudage d'observations et de données qui pèchent par la base. Alors l'opinion reste incertaine, flottante, et l'on se demande si la vérité n'est pas dans le contraire de ce qu'on nous avance.

Ce langage est celui de la raison et de l'impartialité et nous sommes heureux de l'enregistrer et de le reproduire, car l'article du Dr Pfeiffer se termine par une phrase qu'il faut retenir, car elle juge et apprécie comme il convient, et en quelques mots, toute la campagne menée contre l'alcool, même s'il se présente sous forme de vin ou d'eau-de-vie naturelle: "nous assistons de la sorte à l'écroulement de tout un échafaudage d'observations et de données qui pèchent par la base."

Et voilà, cependant, avec quoi on a décidé un tas de braves gens à boire de l'eau claire, fade à l'estomac, insipide au goût, véhicule de la fièvre typhoïde, et à dédaigner un verre de vin naturel et une goutte d'excellente eau-de-vie de Cognac que la Faculté recommandait jadis comme le meilleur des réconfortants ou des stomachiques.

Docteur Marx.

(Le Moniteur de Cognac).

MM. Freyseng Cork Co., Limited, No 655-661 rue St-Paul, Montréal, invitent de la façon la plus cordiale les fabricants d'eaux gazeuses et minérales, ainsi que les embouteilleurs à venir visiter leurs salles de vente où ils trouveront constamment en stock tout le matériel nécessaire à leurs industries.

MM. Freyseng Cork Co., Limited, ont dans leurs magasins les machineries les plus nouvelles et seront heureux d'en faire une démonstration pratique.

L'ART D'ATTIRER LES CLIENTS

Si vous êtes commerçant, votre première préoccupation sera de veiller à votre étalage. Une marchandise bien présentée est à moitié vendue. N'épargnez pas la lumière; le public, comme les papillons, la recherche. On ne s'arrête pas devant un magasin mal éclairé, on s'écrase devant les vitrines rutilantes, aux feux savamment combinés; on admire et on entre.

Étiquetez vos articles, c'est l'essentiel; sur dix clients possibles, neuf n'entrent pas parce qu'ils ignorent le prix qu'ils paieront; ils craignent une trop grosse exigence de la part du marchand, ils préfèrent s'abstenir de demander le prix plutôt que d'être obligés de se retirer en avouant que c'est trop cher. C'est reconnaître implicitement qu'ils ne sont pas assez riches, et c'est un aveu que bien peu aiment à faire, même à un étranger. C'est à ce procédé, qui n'était pas encore en usage dans la Nouveauté, que Boucicaut, le fondateur du "Bon Marché", de Paris, dut le commencement de sa colossale fortune. Renseignez donc, le plus possible, le passant, le aësoeuvré, la ménagère, qui s'arrête à votre vitrine; qu'ils sachent à l'avance la somme qu'ils doivent déboursier; cela supprime les hésitations et facilite l'entrée de vos magasins. On sait qu'il n'y a pas de surprise à craindre, on s'habitue à votre seuil, on revient chez vous parce qu'on vous connaît déjà.

Ne laissez pas trop longtemps les mêmes articles à l'étalage, variez-en souvent la disposition, appliquez-vous à y mettre un peu d'art; la curiosité, l'intérêt, sont des appâts que le commerçant habile doit utiliser. Certaines étiquettes, telles que: "Occasion exceptionnelle", — "Dernière création", — "Modèle exclusif", etc.; de jolis noms, empruntés le plus souvent à l'actualité, à la pièce en vogue, à l'homme en vedette, produisent une influence favorable sur le public.

Ne cachez pas vos marchandises au fond des comptoirs, ne les empilez pas sur des rayons trop hauts d'où il est impossible de les voir. Placez-les au contraire en évidence, afin que les acheteurs puissent facilement se rendre compte de leur fraîcheur ou de leur qualité.

Lorsqu'une personne se présente dans votre magasin, ne la laissez pas s'égarer seule au milieu de vos comptoirs, en quête d'un employé à qui soumettre sa demande. Si vous n'avez pas de commis et que vous soyez occupé avec un autre client, invitez-la à s'asseoir, en vous excusant de la faire attendre. Soyez prompt à servir, vous pouvez avoir affaire à quelqu'un de pressé, que votre lenteur et l'abondance de vos explications irritent.

N'imposez jamais vos goûts. Laissez le client libre de ses appréciations, ne le harcelez pas de sollicitations gênantes,

Lawrence A. Wilson Co.

LIMITED

— MONTREAL —

Les commerçants en vins et spiritueux les plus importants du Canada.

Magasins d'entrepôt: Bureaux:
85-89, rue St-Jacques 87, rue St-Jacques

Entrepôts de douane:
26-36, rue Grey Nun

Caves d'entrepôt: En repôt d'accise:
84, ruelle Fortification 38, rue Foundling

A la tête de plus de soixante agences de l'étranger.

Importations de SCOTCH WHISKY énormément plus fortes que celles de toute autre firme du Dominion.

Un demi-million de dollars payé par an pour droits de douane.



LE VIN DES CARMES

La Vogue

— DU —

Vin des Carmes

s'est affirmée dès le début. Sa formule a été approuvée par la profession médicale. Son mérite et ses propriétés médicinales ont créé en sa faveur une demande qui se développe de mois en mois.

LE VIN DES CARMES est un créateur de force et d'énergie: il a rapidement raison de l'ANÉMIE, du MANQUE d'APPETIT et de la DYSPEPSIE.

EN VENTE CHEZ LES MARCHANDS DE LIQUEURS ET LES PHARMACIENS EN GROS.

A. TOUSSAINT & CIE.

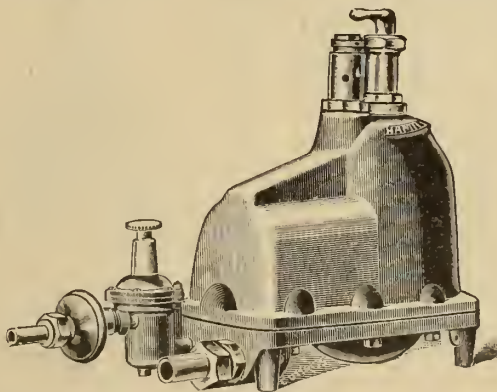
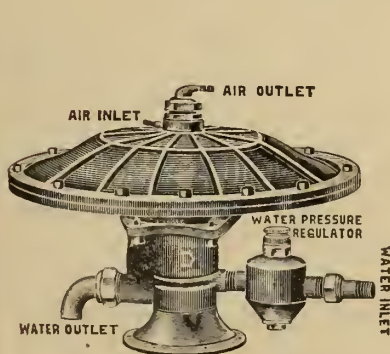
DEPOSITAIRES GENERAUX

194, RUE ST-PAUL, :: QUEBEC.

Fournitures de Bars

et Réparations de Bars

AUX PRIX DES MANUFACTURIERS



THE HAMILTON BRASS MANUFACTURING CO., LIMITED

HAMILTON, Ont.

Les seuls Manufacturiers Canadiens de

MONTREAL, Que.

"Workboards," Boîtes à Glace, Pompes à Bière, Mesures, Cuillères, "Shakers"
Extracteurs de Bouchons, Compresseurs de Citrons et Pièces Diverses.

BUREAU A MONTREAL

Téléphone Bell: Main 3245.

327 rue Craig, Ouest

Téléphone des Marchands: 774

dans le but de lui vendre telle marchandise plutôt que telle autre, et quand il demande un objet en précisant la forme ou la nuance de cet objet, ne dites pas: "Cela ne se fait plus", ou "Ce n'est pas la mode", car vous lui décernez ainsi un brevet d'ignorance ou de vulgarité qui est loin de lui plaire.

Adoptez le prix fixe, afin de ne pas être dans l'obligation de ruser avec l'acheteur, à l'instar des ménagères au marché, afin de ne pas lui mentir sur la modicité de vos bénéfices, questoin dans laquelle il n'a rien à voir.

Montrez à tous une égale prévenance, quelle que soit la mise des gens ou l'importance de leur acquisition. Celui qui ne vous verse que dix cents aujourd'hui, peut très bien, demain ou dans huit jours, faire un achat de \$40.

Quand l'objet demandé n'existe pas dans vos rayons, manifestez-en le regret, exprimez l'espoir d'être plus heureux une autre fois. Ne marquez pas de mauvaise humeur de votre dérangement, restez courtois et souriant. Il ne faut pas que le client sorte de chez vous sur une mauvaise impression, il ne reviendrait pas.

Le créateur d'une spécialité, que ce soit une eau dentifrice quelconque, une confiture de ménage, une liqueur inédite, une eau de beauté, une poudre universelle, doit chercher à sa spécialité un nom sonore, très court, facile à retenir, et qui puisse rester dans la mémoire com-

me une obsession. Point n'est besoin que ce nom ait un rapport avec la chose qu'il présente; cela vaut mieux quand c'est possible, mais ce n'est pas obligatoire. La recherche de l'originalité ne doit cependant pas aller jusqu'à la bizarrerie ou le rébus; il faut savoir s'arrêter à temps et ne pas tomber dans l'incompréhensible. Joseph Bardoux, le grand fabricant de papier à cigarette, qui utilise le point séparant ses deux initiales pour en faire le mot: "Job", a eu une inspiration heureuse. Il existe à l'étranger une eau dentifrice, d'ailleurs excellente, d'une très grande réputation. Son créateur, chimiste distingué, l'a baptisée: "Odol". C'est selon moi, le modèle du genre. "Odol" est une très belle trouvaille; c'est sonore, c'est court, ça entre dans la mémoire pour ne plus en sortir.

Un nom exotique est parfois intéressant, car bien des personnes s'imaginent à tort, que ce qui vient de l'étranger est préférable à nos marques domestiques.

Méfiez-vous des noms à la mode; ils passent, et les produits comme les noms s'en ressentent, ils deviennent démodés à leur tour.

Le fabricant doit s'enquérir des goûts et des besoins momentanés ou permanents du public et ne jamais aller contre, quand bien même ces goûts et ces besoins seraient contraires à la plus élémentaire raison. Il ne doit pas s'occuper de ses préférences, mais de celles des

autres, de celles des acheteurs. Il doit simplifier les choses, les mettre à la portée des plus inhabiles, tout en leur donnant une forme élégante... à moins que la clientèle ne réclame, comme cela arrive fréquemment, des choses compliquées, des objets de forme inesthétique, d'aspect disgracieux et de goût équivoque. Dans ce cas, il n'a qu'à s'incliner et produire.

S. Roodès.

(Commerce et industrie).

Miller High Life

Ce fameux lager est l'objet d'une très grande demande. C'est une bière exquise d'ailleurs, rafraîchissante et que l'on boit avec un réel plaisir par ces temps chauds. MM. Laporte, Martin et Cie, Ltée, Montréal, en sont les distributeurs généraux.

Une histoire du Cognac

La maison Martell & Co., de Cognac, a publié une courte histoire du brandy superbement illustrée par des artistes bien connus: F. Bac, H. Gerbault, A. Guillaume, L. Loi et L. Tausin.

Cette courte histoire du brandy est très instructive et nous la voudrions voir entre les mains de tous ceux qui font le commerce des vins et liqueurs; ils y puiseraient de très utiles renseignements.

Ils peuvent l'obtenir en s'adressant à MM. John Hope et Cie, les agents à Montréal de la maison Martell & Co., dont les Cognacs sont justement appréciés dans le monde entier.



Avez-vous
Essayé les

Cocktails Saratoga

"Manhattan,"
"Club Whisky,"
"Brandy,"
"Holland."

Les seuls Cocktails de ces marques faits au Canada.

En vente chez tous les marchands de Liqueurs en gros.

Escomptes spéciaux aux
maisons de gros.

AGENTS POUR LA PUISSANCE.

D. McMANAMY & CO.
Inc.

Marchands de Liqueurs en Gros

SHERBROOKE, QUE.



NOXIE-KOLA

Le Breuvage Populaire....

POUR les nerfs fatigués, c'est le remède naturel. Il prévient la fatigue, chasse la nervosité, relève et refait le système. Comme purificateur du sang il n'a pas son égal. Noxie-Kola peut être pris en tout temps, avant, après ou durant le repas. Si vous vous sentez "in" disposé, "épuisé" ou simplement "altéré" demandez un verre de Noxie-Kola, 5c., à n'importe quelle Fontaine à Soda ou dans n'importe quel Hôtel.

Dans la fabrication du NOXIE-KOLA nous apportons le plus grand soin à écarter toute impureté. Chaque bouteille est stérilisée avant d'être remplie. L'eau employée dans la fabrication vient d'une fameuse source d'eau Cristalline. Les Racines et Ecorces sont toutes choisies et nettoyées avec soin avant d'être passées à la vapeur.

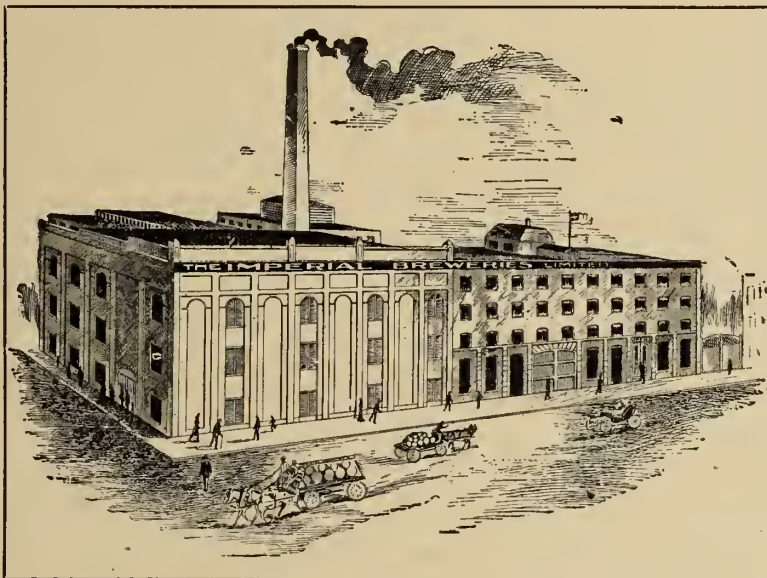
F. B. PERKINS
WATERLOO, -- -- -- -- QUE.

The

IMPERIAL BREWERIES

LIMITED

La Brasserie Coopérative des Hoteliers et Epiciers.



Prix
Spéciaux
aux
Actionnaires
de la
Compagnie



Biere et Lager en Futs, Marques :

Imperial Breweries, Ltd. (Extra Pale Ale.)

Imperial Porter. Imperial Lager. Salvador Lager.

Brasserie et Bureaux : **617, rue St-Paul, MONTREAL**

ASSEMBLEE DE LA GUILDE DES EPI-
CIERS DU CANADA

M. L. E. Geoffrion, élu président ..

La guilde des épiciers a continué à tenir ses séances et, le jeudi, 18 juin, à la session du matin, elle a procédé à l'élection de ses officiers. Les résultats sont les suivants:

Président, M. L. E. Geoffrion, Montréal; vice-présidents pour les diverses provinces: Ontario, M. Hugh Blain, Toronto; Manitoba, M. Kenneth Mackenzie, Winnipeg; Alberta, M. E. H. Teller, Edmonton; Colombie-Anglaise, M. Percy Wollaston, Victoria; Québec, M. L. A. Carrier, Québec; Nouvelle-Ecosse, M. H. G. Bauld, Halifax; Nouveau-Brunswick, M. W. E. Crosse, St-John; Ile du Prince-Edouard, M. W. H. Altken, Charlotte-



M. L. E. Geoffrion,

De la maison L. Chaput, Fils et Cie,
Président du Canadian Grocers' Exchange.

town. Secrétaire-trésorier, J. Stanley Cook, Montréal.

Il fut décidé de changer le nom de l'association en celui de Canadian Grocers' Exchange.

Il fut également décidé que la prochaine assemblée aurait lieu à Victoria au mois de juin 1909.

L'ART DE BOIRE LE VIN

(Suite.)

Le vin de Bordeaux et le vin de Bourgogne, au contraire, devraient être bus quand ils sont modérément tièdes. Une chaleur douce fait ressortir leur corps; diminue leur astringence et développe toutes leurs qualités plus fines, y compris le bouquet. Je suis surpris du manque de soin absolu que l'on remarque à ce sujet ou de l'ignorance totale de certaines personnes sur la manière dont les bons bordeaux sont servis et bus. Je pourrais aller jusqu'à dire que la température améliorée ou dépréciée la renommée d'un vin de Bordeaux autant que toute autre cause.

En parlant ainsi, je ne fais pas allusion uniquement au meilleur Bordeaux, mais même aux vins de table ordinaires, et je regrette de dire que j'ai vu des personnes prétendant se connaître en vins rouges, remplir leur verre de glace, laisser cette glace fondre à moitié, puis boire le mélange. Faire cela avec du vin d'une certaine qualité est absolument barbare.

Nous avons tous vu des prétendus buveurs de vin ajouter une demi-douzaine de morceaux de sucre à leur vin de Bordeaux et le boire avec infiniment de plaisir. De telles personnes ne méritent pas le nom de buveurs de vin et sont absolument incapables de se prononcer sur les mérites d'un vin quelconque. Si un vin de Bordeaux a besoin d'être additionné de sucre, pour le rendre buvable, il vaut encore mieux ne pas en boire du tout.

Les vins blancs, tels que le Sauternes et les vins du Rhin, ainsi que d'autres, d'un caractère similaire, devraient être bus relativement froids. Alors qu'une température fraîche détruit la saveur du vin de Bordeaux, elle semble avoir l'effet contraire sur les vins blancs. Elle fait ressortir leur bouquet et leur donne un goût agréable, frais, piquant, que les buveurs de vin recherchent et qu'ils admirent toujours lorsqu'ils le rencontrent.

Le vin de Porto, le sherry et le madère étant tous des vins renforcés, contenant

une certaine quantité de sucre non fermenté, sont généralement appelés vins chauds, à cause de l'effet que l'eau-de-vie qu'ils contiennent produit sur le palais et peut-être aussi à cause de la sensation de chaleur qu'ils communiquent au corps. Ces vins ne devraient être bus qu'avec modération et plutôt après le repas qu'au cours du repas, bien qu'on boive souvent du sherry et du madère avec les huîtres ou immédiatement après le potage. Ces vins ne devraient jamais être bus froids, mais ils devraient être portés à une température modérément chaude et, en hiver, on devrait les chauffer légèrement; en été, leur température naturelle serait à peu près convenable s'ils étaient tenus dans un endroit propice.

(à suivre)

Brandy Ph. Richard

Demandez cette marque de Cognac authentique à MM. Laporte, Martin et Cie, Ltée, Montréal. Elle est très estimée au Canada et sa vogue ne date pas d'hier.

Les hôteliers s'adressant de plus en plus à la Hamilton Brass Manufacturing Co., Limited, 327 rue Craig Ouest, pour l'installation de leurs bars. Cette compagnie fait, en effet, une spécialité de la fourniture du matériel et des accessoires de bars. Nombreux sont les hôtels où on peut voir les magnifiques "Workboards" fournis par elle. Elle vient encore d'installer les "Workboards" et les pompes à bière du bar du nouveau champ de course de Delorimier. La Hamilton Brass Manufacturing Co., Limited, outre l'excellence et l'élégance de ses fournitures pour bars, les fait aux prix des manufacturiers. Les hôteliers ont donc tout avantage à s'adresser à cette compagnie pour l'installation de leurs établissements et la fourniture des ustensiles qui leur sont nécessaires.

Eau minérale Hiawatha

"Hiawatha", la célèbre eau minérale, se vend énormément au Canada. La vogue qui l'a accueillie partout la place au premier rang des eaux de table. MM. Laporte, Martin et Cie, Ltée, Montréal, en ont l'agence générale pour le Canada.

S. H. Ewing & Sons, Importateurs et
Manufacturiers de

BOUCHONS

Coupés à la Main et à la Machine

Marchands de Capsules pour bouteilles, de
broche d'embouteilleurs, d'Étain en feuilles,
de Fournitures pour Brasseurs, etc., etc., etc.

SUCCURSALE DE TORONTO: 29 Front St., West. BUREAU PRINCIPAL: 96 rue King, Montréal

Téléphones: { BELL MAIN 65
MARCHANDS 522

MONTE-CHARGE
A
BRAS \$100.00

F.O.B. DE LA FABRIQUE A HAMILTON CHARGE, 1500 LBS, CAGE, 5 X 6 PIEDS

MONTREAL	OTTAWA	WINNIPEG	VANCOUVER
RUE ST-JACQUES	RUE O'CONNOR	BLOC MCRAE	RUE ALEXANDER

OTIS-FENSOM ELEVATOR COMPANY, LIMITED

BUREAU PRINCIPAL, - TORONTO, CANADA

NOS PRIX COURANTS

Les prix indiqués le sont d'après les derniers renseignements fournis par les agents ou manufacturiers.

ABSINTHE		La cse				
Ed. Pernod (3)	..	14.50	Macon...	..	6.50	7.50
Gemp. Pernod (14)	..	13.50	Beaujolais...	..	8.00	9.00
Pernod Fils (12)	..	15.00	Beaune...	..	8.00	9.00
AMERS			"Club"...	..	7.00	8.00
Amer Picon (12)	..	11.00	Pommard...	..	9.00	10.00
La cse			Nuits...	..	11.00	13.50
L. C. F. C. (1)	..		Chambertin...	..	16.00	17.00
Jamaica	pts. 5.50	Clos de Vougeot...	..	20.00	21.00
Celery	pts. 5.50	J. Calvet & Cie (6)	..	qts. pts.	
Mixed Bitters (13)	..	8.50	Beaune...	..	1889..	9.00 10.00
APERITIFS			Pommard...	..	1887..	11.50 12.50
Bacchus (2)	..	La cse	Volnay...	..	1889..	13.75 14.75
12 Bouteilles	10.00	Chambertin...	..	1887..	18.00 19.00
Dubonnet (1)	..	La cse	F. Chauvenet (15)	..	qts. pts.	
Litres	10.00	Clos-de-Vougeot...	..	25.50	26.50
Mixed Bitters (13)	..	8.50	Chambertin...	..	18.50	19.50
Tôt (14)	..	7.50	Romanée...	..	18.50	19.50
Stone's Lime Juice, 12 quarts (5)	..	3.00	Corton [Clos-du-Roi]...	..	15.50	16.50
"Lime Juice Cordial, 12 qts.	..	3.00	Nuits...	..	13.00	14.00
BIERES			Volnay...	..	12.50	13.50
Bass' (4)	..	qts. pts.	Pommard...	..	11.50	12.50
E. & J. Burke's Bottling..	..	2.65 1.65	Beaune...	..	10.00	11.00
Bass' (2)	..	qts. pts.	Moulin-à-Vent, Macon vieux	..		
Daukes' & Co.	2.40 1.55	Supérieur...	..	9.00	10.00
Bass' (4)	..	qts. pts.	Beaujolais...	..	7.00	8.00
C. G. Hibbert's Bottling	2.65 1.65	Macon [Cholx]...	..	6.50	7.50
Bass' (3)	..	qts. pts.	A. Lalande & Cie (5)	..	qts. pts.	
Read Bros. Dog's Head.	2.60 1.70	Macon...	..	4.40	5.40
Bass' (14)	..	qts. pts.	Beaujolais...	..	5.00	6.00
Monkey Brand	2.60 1.70	Beaune...	..	6.00	7.00
Monkey Brand, Nips	\$1.15	Pommard...	..	6.60	7.60
Bass' (6)	..	qts. pts.	C. Marey & Liger-Bélair (4)	..	qts. pts.	
Bull's Head	2.65 1.65	Beaujolais...	..	6.25	7.25
Bass & Co. (6)	..	In wood.	Macon...	..	6.50	7.50
Hhds	40.00	Beaune...	..	6.75	7.75
Bbls	28.25	Pommard...	..	8.50	9.50
India Pale, Klidderkins, 18 gals.	15.00	Nuits...	..	13.00	14.00
India Pale, Firkins, 9 gals.	8.00	Chambertin	16.50	17.50
No 1, Winter ale, Firkins, 9 gals.	10.00	Morin, Père & Fils (2)	..	qts. pts.	
John Jeffrey & Co. (7)	..	Ladoz	Macon, 1898	5.00	6.00
Castle Brand, Stone bottles	pts. 1.65	Beaune, 1898	6.50	7.50
Pabst (1)	..	Pints	Pommard, 1898	7.00	8.00
Export, 10 doz.	12.75	Nuits, 1878	8.50	9.50
Blue Ribbon, 10 doz.	13.75	Frédéric Mugnier (3)	..	qts. pts.	
Tennants (6)	..	2.50 1.65	Beaujolais...	..	6.00	7.00
BIGARREAUX			Macon...	..	6.50	7.50
L. A. Price (1)	..	qts. pts.	Beaune	7.00	8.00
Bigarreaux au Marasquin	8.00 9.00	Pommard	8.50	9.50
Teyssonneau (12)	..		Nuits	10.50	11.50
Bigarreaux au Marasquin.	10.00 6.00	Chambertin	15.00	16.00
BOURGOGNES BLANCS			CHAMPAGNES			
Bouchard, Père & Fils (12)	..	qts. pts.	C. A. Cardinal (2)	..	qts. pts. splits	
Chablis...	..	8.00 9.00	Extra Dry	12.50 13.50 14.50	
Chablis, 1889...	..	11.75	Victor Clicquot (10)	..	qts. pts.	
J. Calvet & Cie (6)	..	qts. pts.	Extra Dry & Brut	28.00 30.00	
Chablis	11.50 12.50	Fleur de Sillery	20.00 22.00	
F. Chauvenet (15)	..		Marechal, Comte d'Erlon.	..	13.00 15.00	
Montrachet [marq. Guiche]	..	20.00 10.00	Duc de Montlouis (1)	..	qts. pts.	
Chablis Supérieur...	..	7.25 8.25	Cuvée Réservee	10.00 11.00	
C. Marey & Liger-Bélair (4)	..	qts. pts.	Carte Noire	12.50 13.50	
Chablis...	..	8.50 9.50	Carte D'or	14.00 15.00	
Morin, Père & Fils (2)	..	qts. pts.	Duc d'Origny (2)	..	qts. pts. splits	
Chablis, 1898	7.50 8.50	Cuvée réservée	17.00 18.00 19.00	
Frédéric Mugnier (3)	..	qts. pts.	Louis Duvau (5)	..	13.50 15.00	
Chablis...	..	8.00 9.00	Gratien & Meyer (14)	..	qts. pts.	
BOURGOGNES MOUSSEUX			Caisses ou paniers	13.00 14.00	
Bouchard, Père & Fils (12)	..	qts. pts.	Heidsieck & Co. (5)	..		
Bourgogne Mousseux	14.00 15.50	Dry Monopole	31.00 33.00	
Beaune...	..	16.00 17.00	Lemay & Co. (15)	..	La cse	
Nuits...	..	18.00 19.00	Half Pints	4.00	
Chambertin...	..	22.00 23.50	Pints	8.00	
F. Chauvenet (15)	..	qts. pts.	Quarts	12.00	
"White Cap" (Ultra Sec)	22.00 24.00	Edmond Massé & Fils (19)	..	qts. pts.	
"Pink Cap" (Vin des Dames)	22.00 24.00	Carte Noire	10.00	
"Red Cap", Extra Sec	22.00 24.00	Carte Blanche	14.00	
C. Marey & Liger-Bélair (4)	..	qts. pts.	Carte Or	20.00	
Nuits — rouge...	..	17.00 18.50	Mcët & Chandon (7)	..	qts. pts.	
Morin, Père & Fils (2)	..	qts. pts.	White Seal, 1900	28.00 30.00	
Sec-Mousseux	12.50 13.50	Brut Imperial	31.00 33.00	
A. Lalande & Co.	..	qts. pts.	Brut Impérial, 1898	38.50	
Chambertin	19.00 20.00	Brut Impérial, cuvée, 1893.	..	42.50	
BOURGOGNES ROUGES			CLARETS			
Bouchard, Père & Fils (12)	..	qts. pts.	Barton & Guestier (4)	..	qts. pts.	
			Floirac	5.00 6.00	
			Medoc...	..	5.25 6.25	
			Margaux...	..	5.50 6.50	
			St-Julien...	..	6.00 7.00	
			Batallay...	..	9.50 10.50	
			Pontet Canet...	..	11.00 12.00	
			Château Leoville...	..	20.00 21.00	
			Château Larose...	..	20.00 21.00	
			Château Margaux...	..	24.00 25.00	
			Château Lafitte...	..	24.00 25.00	
			Bordeaux Claret Co. (14)	..	qts. pts.	
			Côtes	2.50 3.50	
			Bon Paysan	2.60 3.60	
			Bon Bourgeois...	..	3.00 4.00	
			St-Julien...	..	3.50 4.50	
			Montferrand...	..	4.00 5.00	
			Château Brûlé	5.00 6.00	
			St. Estèphe	6.00 7.00	
			Pontet Canet	8.00 9.00	
			J. Calvet & Co. (6)	..	qts. pts.	
			St-Vincent.	3.50 4.50	
			Medoc...	..	4.50 5.50	
			Floirac...	..	5.00 6.00	
			Margaux...	..	5.50 6.50	
			Château Lascombe (1)	..	qts. pts.	
			Margaux	2.25 3.00	
			Faure Frère (3)	..	qts. pts.	
			Bon Bourgeois	3.00 4.00	
			Côtes	3.50 4.50	
			Bon-Ton	4.00 5.00	
			St-Emilion	4.50 5.50	
			Ch. Dugay...	..	6.00 7.00	
			Floirac	4.50 5.50	
			Medoc	5.00 6.00	
			Margaux	5.50 6.50	
			St-Julien	6.00 7.00	
			Pontet Canet	9.00 10.00	
			Château Gruaud Larose	12.00 13.00	
			Côtes... .. le gallon.	..	1.00	
			Galibert & Varon (10)	..	qts. pts.	
			Medoc	4.00 5.00	
			St. Emilion	5.00 6.00	
			St. Estèphe	6.00 7.00	
			Pauillac	7.00 8.00	
			St. Julien, Margaux	8.00 9.00	
			L. Gaudin & Cie (1)	..	qts. pts.	
			St-Julien	2.50 3.00	
			St-Estèphe...	..	3.00 3.50	
			Nathaniel Johnston & Fils (12)	..	qts. pts.	
			Ordinaire...	..	4.00 5.00	
			Château Chamfleuri...	..	4.00 5.00	
			St-Loube...	..	4.75 5.75	
			"Club"	5.00 6.00	
			Medoc...	..	5.50 6.50	
			Margaux...	..	5.75 6.75	
			St-Julien...	..	6.00 7.00	
			St-Estèphe...	..	7.00 8.00	
			Château Dauzac...	..	9.50 10.50	
			Pontet Canet...	..	11.00 12.00	
			Margaux Supérieur...	..	11.00 12.00	

Château Beaucallou..	15.00	16.00
Château Leoville ..	19.00	20.00
Château Larose ..	19.00	20.00
Château Margaux..	21.00	22.00
Château Lafitte..	22.00	23.00
A. Lalande & Cie. (5)	qts.	pts.
1893 Medoc..	4.40	5.40
1890 Florac..	4.40	5.40
1889 St-Julien..	4.80	5.80
1893 St-Emillon..	5.20	6.20
1890 St-Estephe..	5.20	6.20
1889 Château Pontet Canet..	6.80	7.80
1889 Château Leoville..	11.00	12.00
1889 Château Lafitte..	14.00	15.00
Léon Pinaud (4)	qts.	pts.
St-Julien ..	2.50	3.50
G. Pradel et Cie. Medoc (2) ..	2.75	3.25
P Vernot. St-Julien (2) ..	2.75	3.25
Vigneau & Cambours (2)	qts.	pts.
Château Berges ..	3.50	4.00
St-Estephe ..	4.50	5.50
St-Julien ..	5.00	6.00
Pontet Canet ..	7.50	8.50
Château Maucamps ..	10.00	12.00
Mouton Rothschilds ..	17.00	18.00

COCKTAILS

Cook & Bernheimer Co. (14)	La cse
Manhattan, Martini, Tom Gin,	
Vermouth, Gin, Whiskey, Ame-	
rican..	9.50
G. F. Heublein Bros. "Club" (5)	
Manhattan, Martini, Whiskey,	
Vermouth, Old Tom, ou assortis.	12.75
Maison Fournier-Fournier, Ltée (13)	
	La cse
Red Line Cocktails ..	8.50
D. McManamy & Co.'s (19)	La cse
"Saratoga" Manhattan Club Whis-	
key Brandy, Holland Gin ..	8.25

COGNACS

Bisquit, Dubouché & Cie (5)	La cse
★ ..	qt. 9.50
10 years old ..	qt. 12.50
Old Liqueur. .. 20 years old, qt.	16.00
V. S. O. P. 55 years old, qt.	45.00
Au gallon..	4.10 à 10.00
J. Borianne (3)	La cse
X X X ..	7.50
Au gallon..	3.75 @ 4.75
Jos. Brémont & Co. (14)	La cse
★★★ ..	quarts 6.50
★★★ ..	flasks 6.50
★★★ ..	½ flasks 7.50
Boulestin & Cie (1)	1 cse 5 cses
★★★ ..	qts. 10.50 10.25
★ ..	qts. 12.00 11.75
★ Fluted ..	qts. 12.00 11.75
★ ..	pts. 13.00 12.75
★ ..	24 flasks 13.00 12.75
★★★ ..	qts. 15.00 14.75
V. S. O. P. ..	qts. 20.00 19.50
V. V. S. O. P. ..	qts. 28.00 27.50
1846 ..	qts. 45.00
Boutelleau, Fils (14)	La cse
V. S. O. P. 1858 ..	qt. 18.90
Doctor's Special..	qt. 11.00
V. O. 1875 ..	qt. 13.50
V. V. S. O. P. 1820 ..	qt. 30.00
Carlat & Co. (14)	La cse
Quarts ..	6.50
Pints ..	7.50
Jules Coadon & Co. (6)	La cse
12 quarts..	8.00
24 flasks ..	9.90
Au gallon ..	3.90 @ 4.50
Cognac Distillers Association (14)	La cse
★★★ ..	vieux.. 9.00
V. O.	12 ans. 12.00
V. S. O. P.	20 ans. 15.00
X. X. O.	1858.. 23.00
	au gal
3 grades ..	vieux 3.75 à 4.00

V. O. ..	3.95 à 4.15
Comandon & Co. (6)	La cse
Special ..	9.50
Reserve extra ..	10.50
Reserve 1878 ..	12.50
★ et X. O.	15.00
V. S. O. P.	16.50
Au gallon ..	4.50 7.50
Chs Couturier & Cie (2)	La cse
★★★ ..	7.50
Aussi pts, 1-2 pts, Imp. Flasks, Flasks,	
et 1-2 Flasks à avance ordinaire.	
	Au gal.
Quarts, Casks, etc. ..	3.80 à 4.00
D'Angely (3)	La cse
XXX....	6.50
Dervos & Cie (1)	1 se 5 cses
Quarts..	8.00 7.75
Pints..	9.00 8.75
24 flasks n. c. ..	9.00 8.75
Gaston Dugas & Cie (19)	La cse
Etiquette Blanche ..	8.50
Etiquette Bleu ..	9.00
Naturel ..	10.00
20 ans ..	13.00
Gaston Dugas & Cie (19)	le Gal.
1 grappe ..	3.65
2 grappes ..	3.75
3 grappes ..	3.85
M. Durand & Cie (1)	La cse
★★★ ..	Qts. 5.50
★★★ ..	Pts. 6.50
★★★ ..	½ B. 7.00
16 flasks ..	1.50
24 flasks n. c. ..	6.00
32 flasks ..	6.75
48 1-2 flasks n. c. ..	7.00
Evariste Dupont & Cie (13)	La cse
Cognac Spécial ..	12.50
Lucien Foucauld & Cie (10)	La cse
1 Etoile. 12 Bout. ..	9.50
3 Etoiles. 12 Bout. ..	12.50
"Crown Liqueur" ..	14.00
V. O., 15 ans d'âge ..	16.50
Medico Tonic ..	18.00
V. S. O., 20 ans d'âge ..	20.00
V. S. O. P., 25 ans d'âge ..	24.00
V. V. S. O. P., 30 ans d'âge ..	28.00
1847 ..	45.00
P. Frapin & Cie (3)	La cse
★ ..	qt. 9.50
Medical..	qt. 10.50
20 years old. ..	qt. 13.00
25 years old. ..	qt. 16.00
30 years old. ..	qt. 19.00
Au gallon..	4.00 @ 7.00
Fromy & Rogee (6)	La cse
Medical Reserve ..	10.00
Medical Reserve V.O. ..	12.50
Gonzalez, Staub & Cie (1)	La cse
Quarts ..	9.00
Pints ..	10.00
24 Flasks ..	10.90
48 Flasks ..	10.00
1 Etoile ..	Qts. 11.50
3 Etoiles ..	Qts. 14.00
V. S. O.	Qts. 16.50
V. S. O. P.	Qts. 18.25
Jas. Hennessy & Co. (9)	qts. pts.
★ ..	13.00 14.00
★★★ ..	16.00 ..
V. O.	17.25 ..
S. O.	25.00 ..
X. O.	35.00 ..
X. S. O.	45.00 ..
Extra ..	60.00 ..
Jimenez & Lamothe (14)	La cse
★★★ ..	qt. 11.00
V. S. O. P.	qt. 15.00
1865 Liqueur ..	qt. 18.00
Au gallon..	4.25 à 4.50
G. Lafon & Cie (13)	La cse
Cognac ..	8.50

Cognac ★ ..	9.00
Cognac ★★ ..	10.00
Cognac ★★★ ..	12.00
Cognac 15 ans ..	18.00
Cognac No 1, 24 Flasks ..	7.50
Cognac No 1, 32 Flasks ..	8.90
Cognac No 1, 48 Flasks ..	8.50
	Au Gall.
Cognac (Proof) 3 ans ..	3.50
Cognac (Proof) 4 ans ..	4.00
Cognac (Proof) 8 ans ..	6.00
Cognac (Proof) 10 ans ..	6.50
Lagrange & Co. (14)	La cse
V. O. ..	qts. 7.00
V. O.	flasks 8.90
V. O.	½ flasks 9.00
F. Marion & Cie (2)	La cse
★★★ ..	Qts. 6.00
Aussi pints, 1-2 pts, Imp. Flasks,	
Flasks, 1-2 Flasks à avance ordinaire.	
	Au gal.
Quarts, Casks, etc. ..	3.40 à 3.75
Martell & Co. (4)	La cse
Une Etoile..	qt. 12.75
3 Etoiles..	qt. 16.00
V. O.	qt. 17.25
V. S. O. P.	qt. 18.75
V. V. S. O. P.	qt. 38.00
Jacques Nicot & Cie (10)	La cse
1 Etoile. 12 Bout. ..	9.00
2 Etoiles. 12 Bout. ..	10.00
3 Etoiles. 12 Bout. ..	11.50
V. O. 12 Bout. ..	12.00
V. S. O. 12 Bout. ..	13.00
V. S. O. P. 12 Bout. ..	14.00
Reserve 1870. 12 Bout. ..	16.00
Reserve 1865. 12 Bout. ..	17.00
Reserve 1858. 12 Bout. ..	18.00
Pour ordres d'importations d'au moins	
30 caisses, s'adresser aux agents.	
Otard, Dupuy & Cie (15)	La cse
Spécial..	qts..... 9.50
Une étoile..	qts..... 12.00
Deux étoiles..	qts..... 14.00
Trois étoiles..	qts..... 16.00
V. S. O. P.	qts..... 17.50
Au gallon depuis ..	5.00
Parville et Cie (2)	La cse
★★★ ..	12s. qts. 5.00
★★★ Flasks ..	6.00
★★★ 1-2 Flasks ..	7.00
V. Pinot & Cie (1)	La cse
★★★ ..	qts. 6.25
★★★ ..	pts. 7.25
★★★ ..	¼ botl. 7.75
V. O.	qts. 7.25
V. O.	pts. 8.25
16 flasks ..	7.25
24 flasks n. c. ..	7.25
32 flasks ..	7.50
48 1-2 flasks n. c. ..	7.75
C. Pluchon & Cie (1)	1 cse 5 cses
Quarts ..	7.25 7.00
E. Puet (3)	La cse
★ ..	qts..... 9.50
Au gallon..	4.00 @ 7.00
Quantin & Co. (6)	La cse
★★★ ..	qts..... 9.50
Au gallon ..	4.25 @ 5.50
Régnier & Cie (14)	La cse
★★★ ..	qts. 5.50
★★★ ..	Flasks 6.50
★★★ ..	½ Flasks 7.50
J. Rémy (3)	La cse
Quarts....	6.50
Flasks ..	7.50
1-2 flasks ..	8.50
Renault & Cie (12)	La cse
★ ..	qts..... 10.00
V. O.	qts..... 12.00
3 étoiles S. V. O.	qts..... 15.00
V. S. O. P.	qts..... 21.00
Club.	qts..... 18.00
50 Years Old..	qts..... 40.00
Au gallon..	4.00 @ 10.00

P. H. Richard (2)	La cse
S. O. qts.	22.50
20 ans flutes qts.	17.50
V. S. O. P. qts.	12.25
V. S. O. P. pts.	13.25
V. S. O. P. 1-2 pts.	14.25
V. S. O. qts.	10.50
V. O. qts.	9.00
V. O. pts.	10.00
V. O. 1-2 pts.	11.00
V. O. Flasks.	10.00

Pts, flasks, 1-2 flasks à avance ordinaire.

Au gall.	
Richard	3.40 à 6.00
John Robertson & Sons, Ltd. (7)	La cse
Denis Mounie et Cie	11.50
Clouret & Co.	10.50
Jules Robin & Cie. (4)	La cse
Quarts.	9.50
24 Flasks.	10.00
Sazerac de Forge & Fils (9)	La cse
Quarts.	9.50
Flasks.	10.25
Au gallon.	4.25

EAUX

Apenta Hungarian, Aparient (5)	La cse
25 Quarts	6.25
50 Pints	9.50
Sparkling Splits	5.50
Apollinaris (5)	La cse
50 Quarts.	7.50
100 Pints.	10.50
100 Splits.	8.50
S. Birch & Co. (14)	La cse
Ginger Ale Bombays	1.35
Ginger Ale Splits	0.90
Soda Bombays	1.25
Soda Splits	0.90
Cantrell & Cochrane (4)	La doz
Belfast Ginger Ale.	1.40
Club Soda.	1.40
Seltzer.	1.40
Potass Water.	1.40
	Gal.
Dry Imperial Ginger Ale	1.50

Hiawatha (2)	La cse
Naturelle, 1-2 gals. 12s	4.75
Naturelle, 1-4 gals. 50s	7.50
Gazeuse qts. 50s	7.50
Gazeuse pts. 100s	10.50
Gazeuse splits 100s	8.50

Libertyville Crystal Spring (1)	La cse
Quarts, 50 Bout.	6.00
Pints, 100 Bout.	8.00
Splits, 100 Bout.	7.00

Schweppe's, de Londres (12)	La doz.
Soda Water Co. Cylindres, pour 2.	1.35
Soda Water, Bombays. pour 3.	1.50
Soda Water, Splits. pour 1.	1.10
Dry Ginger Ale.	1.35
Seltzer.	1.40
Potass Water.	1.40

St-Galmier (3)	La cse
Source Badolt.	6.00

Vichy (2)	La cse
La Capitale, 50 B.	7.50
La Sanitas, 50 B.	8.00
La Sanitas, 100 B., pts.	9.50
La Sanitas, 100 B. splits	7.50

Vichy (3)	La cse
Célestins, Grande Grille, Hôpital, Hauterive.	10.00

Vichy St-Yorre (14)	La cse
Source St-George.	8.00

Bassin de Vichy (1)	La cse
Source St-Louis	8.00

EXTRAITS DE VIANDE

Boeuf Fluide (2)	La cse
Vita Fluid Beef, 1 oz., cse 2 doz.	3.20
Vita Fluid Beef, 2 oz., cse 1 doz.	3.00
Vita Fluid Beef, 4 oz., cse 1 doz.	4.50
Vita Fluid Beef, 20 oz., cse 1 doz.	4.75
Vita Fluid Beef, 20 oz., cse 1 doz.	9.00

GINS

Van Baarle & Zoon (7)	La cse
-----------------------	--------

Drawbridge	6.25
Blankenheym & Nolet (14)	La cse
Marque 'Clef', C'ses Rouges	10.50
Marque 'Clef', C'ses Vertes	5.00
Marque 'Clef', C'ses Violettes	5.00
En cruchons	10.00
Au gallon de 3.00 à 3.25	
John de Kuyper & Son (4)	La cse
Caisses Rouges 15s.	11.75
Caisses Vertes. 12s.	6.25
Caisses Violettes. 24c.	5.50
Au gallon 3.15 à 3.30	

P. Hoppe, "Night Cap" (1)	La cse
Rouges.	10.65
Jaunes.	11.00
Vertes	6.25
Bleues.	6.00
Violettes.	2.50
Au gallon	3.05 3.25

P. Hoppe, "Imperial" (1)	La cse
Rouges.	10.50
Vertes	5.00
Violettes	2.45

Melchers, de Berthierville (3)	La cse
Croix Rouge. Caisses Rouges.	11.25
Croix Rouge. Caisses Vertes.	5.85
Croix Rouge. Caisses Violettes.	5.00

J. J. Melchers (3)	La cse
Honey Suckle, Cruch verre	9.00
Honey Suckle, Cruch pierre	9.00

Netherland's Steam Disty. Co. (1)	La cse
Kiderlen's "Croix d'honneur".	

Caisses Rouges.	11.00
Caisses Vertes.	5.25
Caisses Violettes.	4.90
Cruchons verre—12s 3 gals.	11.75
Cruchons verre—24s 3 gals.	12.75
Cruchons verre—12s 5 gals.	17.50

A. C. A. Nolet, Schiedam (5)	La cse
Caisses Rouges.	10.75
Caisses Vertes.	6.00

Old John (2)	La cse
Caisses Rouges 15s	9.75
Caisses Vertes 12s	5.25
Caisses Pony 24s	4.50

Pollen & Zoon (2)	La cse
Cruchons, Verre, 1-8 g. 24s	11.00
Cruchons, Verre, 14-g. 12s	9.50
Cruchons, Verre, 1-2g. 12s	16.00

HOCKS

Frederick Krote (14)	qts. pts.
Sparkling White	16.00 17.00
Sparkling Red	18.00 19.00

LAGERS

F. Jacobs & Co. (2)	qts. pts.
Pilsner German	2.50 11.60

John Jeffrey & Co. (7)	qts. pts.
Castle Brand	1.35

Miller Brewing Co. (2)	Le Brl.
Marque "High Life", 10 doz.	13.00
Marque "Buffet", 10 doz.	12.00

Malt Extract, 8 doz.	15.60
Val Blatz Milwaukee Lager, 10 doz., au baril	12.00

Vivo Temperance, 10 doz.	12.50
----------------------------------	-------

LIQUEURS FRANCAISES

Bénédictine (12)	qts. pts.
12 litres.	20.00 21.00

Blankenheym & Nolet (14)	qts. pts.
Anisette	12.00
Curacao	11.00
Kirsch, forêt noire	12.00

Hanappier & Co.	
Liqueur Hannapier	18.00 19.00

C. Terrand	
Petite Chartreuse Jaune	18.00 19.00

Schattin, Perry & Co.	
Elixir de Spa	15.00 16.00

Briand & Jaquet (1)	La cse
Cherry Whiskey	7.50
Blackberry Brandy	7.50
Apricot Brandy	10.00
Peach Brandy	10.00
Strawberry Brandy	10.00
Sirop de Gomme	7.00

Kummel	9.00
Anisette	9.00
Cherry Brandy	7.50
Crème de Menthe Verte	9.00
Crème de Menthe Blanche	9.00
Crème de Cassis	9.00
Curacao Orange	9.00
Sirop de Grenadine	7.00
Maraschino	9.00

Marie Brizard & Roger (12)	La cse
----------------------------	--------

Anisette.	13.50
Curacao, Orange ou Blanc.	12.50
Marasquin.	13.00
Kummel, Superfin.	12.00
Kummel Crystallisé.	12.50
Green Peppermint.	13.00
Crème de Menthe, Blanche.	13.00
Cherry Cordial	12.50
Cherry Brandy	12.50
Blackberry Brandy	12.50
Kirsch.	11.00
Blitter Triple.	12.00
Liqueurs assorties.	13.00
Crème de Menthe Verte.	13.00
Crème de Moka.	13.00
Crème de Cassis	13.00
Crème de Noyau	13.00
Eau-de-vie de Dantzik.	13.00
Orange Bitters.	9.50
Punch au Kirsch.	11.00
Peach Brandy	16.00

Chartreuse St-Denis (2)	qts. pts.
Verte	10.50 11.50
Jaune	10.50 11.50

Delizy & Dolstan (3)	qts. pts.
Curacao	12.00
Marasquin	12.00
Kummel	12.00
Liqueur jaune	15.00 16.00
Liqueur verte	16.00 17.00

Alex Droz & Cie (12)	qts. pts.
Crème Cacao-Chouva.	16.00 17.00

Nelson Dupoy (14)	qts. pts.
Maraschino	13.00
Grenadine.	8.50

Frémy Fils (12)	qts. pts.
Cherry Whiskey, [Chesky]	16.00 17.00
Orange Whiskey.	14.00

P. Garnier, Enghien (2)	qts. pts.
Liqueurs d'Or	19.00 20.00
Marasquin	11.00 13.50
Blidah. Liq. de Mandarine	19.00
Crème de Menthe verte	12.50
Crème de Menthe blanche.	12.50
Abricotine	19.00
Pousse Café	12.50
Monastine	20.00 22.00
Curacao Rouge Sec	12.50
Curacao blanc très sec.	15.00
Fine Orange Crucheons	25.00 30.00
Fine Anis Crucheons	25.00 30.00
Liqueurs Assorties, cse 48	
1/2 bouteilles	21.00

Peter Heering (15)	La cse
Cherry Brandy	13.00

Jules Lamothe (14)	qts. pts.
Cherry Whiskey	9.00

F. Lemonde & Cie (13)	La cse
Blackberry Brandy	7.50
Cherry Brandy	7.50
Cherry Whiskey	7.50
Crème de Menthe A.	8.00
Crème de Menthe O. A.	7.00
Crème de Citron	5.00
Grenadine (Litre)	6.50
Grenadine (Bout. Fantaisie)	6.00
Grenadine (Bout. Sauternes)	5.25
Crème de Cacao	10.00
Crème de Vanille	10.00
Crème de Noyau	10.00
Fine Prunelle A.	12.00
Fine Prunelle A. A.	10.00
Anisette	10.00
Liq. Cathédrale (Chartreuse)	10.00
Curacao (Cruchon 1 litre)	12.00
Curacao (Cruchon 1-2 litre)	13.00

Curacao (Bout. Qrt.)	9.00	
Crème de Cassis	10.00	
Pas pour rire	10.00	
N'importe quoi, fantaisie	9.00	
N'importe quoi	8.50	
Levert & Schudel (14)	qts.	pts.
Marque "Pélican"		
Anisette	12.00	
Crème de Menthe	12.00	
Curacao	12.00	
Kummel	12.50	
Maraschino	13.00	
Melrose Drover Ltd (3)	La cse	
Cherry Whiskey	11.00	
Frédéric Mugnier (3)	qts.	pts.
Crème de Menthe Verte	11.00	
Cherry Brandy	11.00	
Cacao l'Hara à la Vanille	12.50	
Kirsch ***	11.00	
Prunelle de Bourgogne	12.50	
Crème de Framboises	12.25	
Fine Bourgogne, 12 lt.	20.00	
Crème de Cassis	11.00	
Fine Bernard	15.00	
Grenadine	8.50	
Anisette	11.00	
Kumel	12.00	
P. Thorne & Sons (14)	qts.	pts.
Apricot Brandy	24.00	
Tournel & Fleury (2)	qts.	pts.
Anisette	8.00	
Cherry Brandy	8.00	
Cherry Whiskey	8.00	
Crème de Menthe	8.00	
Crème de Cacao	8.00	
Crème de Cassis	8.00	
Curacao	8.00	
Kirsch	8.00	
Kummel	8.00	
Sirop Grenadine	6.00	
Gabriel Viard, Troyes (10)	12	24/2
	litres	litres
Chartreuse jaune	22.00	24.00
Chartreuse verte	24.00	26.00
Pur Abricot [the genuine]	28.00	30.00
Marasquin, bout. d'origine	22.00	24.00
Viardictine de l'Abbaye St.		
Urbain	20.00	22.00
Curacao, triple sec	20.00	22.00
Peppermint [Menthe verte]	20.00	22.00
Cassis Imperator	20.00	22.00
Crème de Cacao, Scho...		
à la vanille	20.00	22.00
Crème de Moka	20.00	22.00
Anisette Extra fine, Cru-		
chons ou flacons	20.00	22.00
Curacao quadruple sec	22.00	24.00
Pour ordres d'importation, 25 caisses		
minimum, s'adresser aux agents.		
Wilson (14)	qts.	pts.
Blackberry Brandy	9.00	
Hungarian Blackberry Brandy	7.00	
Wallace Cherry Brandy	9.00	

MADERE

Blandy Bros. (2)	qts.	pts.
Very Superior	8.50	9.50
Special Selected	10.50	11.50
London Particular	13.00	

Cossart, Gordon & Co. (5)		
Au gallon	2.50 à 9.00	
Rutherford & Browne (15)		
Au gallon	de 2.50 @ 10.00	

MALAGA

Blandy Bros. (2)	La cse	
Etiquette Bleu—pale-doux	7.50	
Etiquette Blanc—pale	10.00	

MOSELLE

Deinhard & Co. (4)	qts.	pts.
Brauenberger	9.00	10.00
Piesporter	10.00	11.00
Berncasteler Doctor	15.00	16.00
Crown Sparkling	18.50	20.00
Nonpareil Sparkling	24.50	26.00
Kock, Lauteren & Co. (12)	qts.	pts.
Zeltinger	9.00	10.00

Brauenberg	12.00	13.00
Pisport	13.50	14.50
Scharzberg—1895	18.00	
Sparkling Moselle	20.00	21.50
Frédéric Krote (14)	qts.	pts.
Sparkling	15.00	16.00
Johann Schlitz (3)	qts.	pts.
Winneger	6.00	7.00
Braunberger	8.50	9.50
Sparkling	17.00	18.00
Hocheimer	17.00	18.00
Cabinet	23.00	25.00
P. J. Valckenberg, Ltd. (6)	qts.	pts.
Piesporter	8.50	9.50
Zeltinger	9.00	10.00
Braunberger	15.00	16.00
Berncasteler Doctor	16.50	17.50

OLD TOM & DRY GINS

Boords (9)	La cse	
Old Tom	7.25	
London Dry	7.25	
Booth (4)	La cse	
London Dry	8.00	
Old Tom	8.00	
Burnett (15)	La cse	
London Dry	7.50	
Old Tom	7.50	
Club (3)	La cse	
Old Tom	6.50	
Old Tom au gallon	3.00	
Cold & Co. (1)	La cse	
Sloe Gin	Qts. 10.00	
Marque Beaver	Qts. 5.75	
Marque Beaver	Pts. 6.75	
London Dry	Qts. 6.00	
London Dry	Pts. 7.00	
Colonial (3)	La cse	
London Dry	6.50	
Gordon (12)	La cse	
London Dry	7.50	
Old Tom	7.50	
Sloe Gin	9.25	
Hill's & Underwood (6)	La cse	
London Dry	7.50	
Old Tom	7.50	
Imperial Wine Co. (6)	La cse	
London Dry	6.50	
Old Tom	6.50	
F. Lemonde & Cie (13)	La cse	
Sloe Gin	10.00	
Sloe Gin	8.50	
J. & W. Nicholson & Co. (10)	La cse	
Old Tom	3.25	
London Dry	8.00	
Sloe	12.50	
G. Pims & Co. (2)	La cse	
Quarts	7.50	
John Robertson & Son, Ltd. (7)	La cse	
Old Tom	8.00	
London Dry	8.00	
Sloe	11.00	
Thorne (14)	La cse	
Old Tom	8.00	
London Dry	8.00	
Au gallon	3.50	
Wilson (14)	La cse	
Royal Crown Old Tom	6.50	
Au gallon	2.00 @ 3.00	

Oporto

Blandy Bros. (2)	La cse	
Invalid's Special	12.00	
Good Fruity	7.50	
J. W. Burmester (14)	La cse	
Royal	5.00	
Crusado	6.00	
Rich Douro	9.00	
Toreador	12.00	
Pinhao	18.00	
Emperor	21.00	
White Port	12.00	
Old Crusted	12.00	
Royal Blue Label	18.00	
	Au gall.	
Diamond T.	2.50 à 2.60	
Two Grapes	2.75 à 2.85	

Three Grapes	3.00 à 3.10	
Four Diamonds	3.35 à 3.50	
Four Grapes	3.60 à 3.75	
Three Crowns	4.60 à 4.75	
J. M. Caselles y Tarrats (3)		
Au gallon	1.00 à 1.50	
Cockburn, Smithes & Co. (4)		
Tawny	La cse. 16.00	
Au gallon	2.75 @ 7.00	
Croft & Co. (6)		
Au gallon	2.40 @ 7.50	
A la caisse	7.00 @ 24.00	
De laforce, Sons & Co. (15)	La cse	
Antique	3.00	
Trocadero	9.00	
Royal Palace	16.50	
Au gallon	2.50 à 15.00	
Feuerheerd Bros. & Co. (7)	La cse	
Pioneer	13.00	
Commendador	17.00	
Au gallon	\$2.75 à \$ 9.00	
Garcia Hijos (2)	8.50	
Gulmarans & Co. (6)		
Invalid's Reserve	La cse. 7.50	
Au gallon	2.25 @ 5.50	
Hunt, Roope, Teage & Co. (9)		
Au gallon	2.00 @ 5.50	
Oliva Morez y Ca. (3)	La cse	
Old Tawny	5.50	
MacKenzie & Co. Ltd. (12)		
Au gallon	2.50 @ 10.00	
A. Rizat et Cie (2)	2.50	
Robertson Bros. & Co. (3)	La cse	
Medal Port No 1	16.00	
Medal Port No 2	13.00	
Favorita Oporto	8.00	
Au gallon	1.50 @ 6.50	
Sandeman & Co. (12)	La cse	
Superior Old	12.00	
"Club"	18.00	
"1890"	30.00	
Au gallon	2.50 @ 15.00	
T. G. Sandeman & Sons (5)		
Au gallon	2.75 @ 9.00	
	La cse	
Manual Tosta (2)	6.50	
Wiese & Krohn (10)		
Tinto Novo	gallon 1.50	
Caisse 12 qts.	5.50	
Tinto Novo No 1	gallon 2.15	
Ligitimo No 1	gallon 3.00	
Caisse 12 qts.	7.50	
Particulier	gallon 3.50	
Invalid Port	cse 12 qts. 10.70	
T. Ventura & Co. (2)	4.50	
Verdi & Cie (2)	3.50	
E. Yzaguirre (5)	Le Gal.	
Three Grapes	1.50	

PORTER ANGLAIS

Guinness (3)	qts.	pts.
Read Bros. "Dog Head"	2.60	1.65
Guinness' (14)	qts.	pts.
Monkey Brand	2.50	1.60
Monkey Brand Nips	1.10	
Guinness' (4)	qts.	pts.
E. & J. Burke, bottling	2.60	1.65
Guinness' (2)	qts.	pts. splits
Daukes' & Co.	2.50	1.55
John Jeffrey & Co. (7)	pts.	
Castle Brand, Stone bottles	1.65	
W. E. Johnson & Co. (13)	qts.	pts.
Marque Compass	2.55	1.65
Machen & Co. (6)		
Marque Pelican	2.50	1.60

RHUMS

Boivin, Wilson & Cie (3)	qts.	pts.
Black Joe	8.00	9.00
No 7	7.00	8.00
Marie Brizard & Roger (12)	qts.	pts.
Ste-Croix	12.00	
P. S. Clément	11.00	
Jamaïque au gallon	5.00	
E. & J. Burke (4)	qts.	pts.
Jamaica	9.50	

St-Bonnet, Fils Aîné	qts.	pts.
Falkland Rhum	7.50	8.50
Dandicolle & Gaudin (1)	qts.	pts.
Lion	9.00	10.00
Sambo	7.50	8.25
Tiger	8.00	9.50
Tone & Topsey	7.50	8.50
Evariste Dupont (13)	La cse	
Rhum St-Jacques	11.00	
Galibert & Varon (10)	qts.	pts.
Kalopa Habitation	10.50	12.50
Vieux Rhum	12.00	14.00
Carmencita (Jamaica)	13.00	15.00
Edward Hobson Jamaica (13)	La cse	
Rhum (Red Seal) Litre	13.00	
Rhum (Red Seal) Flsks	11.00	
H. G. Kewney & Co. (5)	qts.	pts.
Old London Dock—1 Etoile	7.75	
Old London Dock—3 Etoiles	8.75	
Mendoza & Cie (2)	5.00	
Navy Reserve (6)	qts.	pts.
Jamaica	9.00	
John Robertson & Son, Ltd. (7)	La cse	
Jamaica Rum	10.50	
Rhum au gallon, proof	4.10	
Rhum au gallon, 33 over proof	5.50	
J. B. Sherriff & Co. Ltd. (9)		
Marque "Bell"	9.00	
Marque "Bell", 36 o. p. au gallon	5.00	
Marque "Blue Star", 36 o. p. au gallon	4.85	
St-Jean (2) 12 h.	12.50	
Thorne (14)	qts.	pts.
Marque "Lion"	10.00	
J. W. Turner & Cie (2)	La cse	
Quarts	7.00	
Pints	8.00	
½ Pints	9.00	

SAUTERNES

Barton & Guestier (4)	qts.	pts.
Haut Sauternes	12.50	13.50
Graves	6.00	7.00
Barsac	8.75	9.75
Château Yquem	24.00	25.00
J. Calvet & Cie (6)	qts.	pts.
Graves	5.25	6.25
Sauternes	5.50	6.50
Haut Sauternes	11.50	12.50
J. Dutrérit et Cie	qts.	pts.
Graves	4.00	5.00
Sauternes	5.00	6.00
Haut Sauternes	7.00	8.00
Château Yquem	18.00	19.00
Faure Frères (3)	qts.	pts.
Sauterne	4.00	5.00
Sauterne	5.00	6.00
Haut Sauterne	8.00	9.00
Château Barsac	6.50	7.50
Château Yquem	15.00	16.00
Galibert & Varon (10)	qts.	pts.
Graves	4.00	5.00
Barsac	7.00	8.00
Haut Sauternes	8.00	9.00
Château Yquem	18.00	19.00
L. Gaudin & Cie (1)	qts.	pts.
Ordinaire	5.00	6.00
Haut Sauternes	8.00	9.00
Nathaniel Johnston & Fils (12)	qts.	pts.
Barsac	6.00	7.00
Sauternes	6.00	7.00
Graves	6.00	7.00
Haut Sauternes	11.50	12.50
Château Yquem	20.00	21.00
A. Lalande & Cie (5)	qts.	pts.
1890 Graves	4.80	5.80
1888 Barsac	5.20	6.20
Lecompte & Morel (2)	qts.	pts.
Vigneau & Cambours (2)	qts.	pts.
Sauternes	3.50	4.50
Graves	4.00	5.00
Barsac	4.50	5.50
Haut Sauternes	5.00	6.00
Château Yquem	18.00	19.00
Gustave Vigneron (1)	qts.	pts.

SHERRIES

J. M. Caselais y Tarrats (3)

Au gallon	1.00 à 1.50
Richard Davies (9)	
Au gallon	1.50 @ 5.00
Diez Hermanos (2)	La cse
Cordon Azul	18.00
Cordon Rojo	14.00
Favonto	12.50
Cordon Verde	10.00
Pedro Domacq (5) au gallon	1.25 @ 9.00
Feuerheerd Bros. & Co. (7)	La cse
Emperador	16.00
Corona	12.00
D. Goni Feuerheerd (7)	La cse
Emperador	17.00
Corona	13.50
Au gallon	3.00 à 9.00
Manuel Gamboa Ramirez (6)	
Au gallon	1.25 @ 4.50
A la caisse	4.50 @ 12.00
Jose Gomez (2)	La cse 8.50
Gonzalez & Byass (14)	La cse
Cristina Dry	10.00
Idolo Seco	12.00
Pendon	2.00
Claro	2.50
Giralda	3.00
Old Brown	3.25
Fino	3.75
Amontillado	4.00
Vino de Pasto	4.00
Oloroso	4.25
Las Torres	4.50
Victorioso	5.50
Jubilee	6.00
P. Juanito & Co. (2)	La cse 6.50
M. Misa (4) au gallon	1.50 @ 6.00
Oliva Morez y Ca. (3)	La cse
Golden Sherry	6.50
Mackenzie & Co. Ltd. (12)	
Au gallon	1.50 @ 10.00
Robertson Bros. & Co. (3)	La cse
Amontillado	16.00
Manzanilla	13.00
Oloroso	8.00
Au gallon	1.75 @ 7.50
Sanchez Hermanos (2)	La cse 4.50
Sanderman Buck & Co. (Julian Pémartin)	La cse
(12)	
Pale Dry	12.00
Montilla Fino, very dry	12.00
"Club"	18.00
Selected Old	36.00
"Jubilee"	50.00
Au gallon	de 1.50 @ 10.00
A. R. Valdespino & Co. (6)	
Au gallon	de 1.25 @ 6.50
A la caisse	de 5.00 @ 15.00
Verdi & Cie (2)	3.50
B. Vergara (9)	
Au gallon	1.50 @ 4.50

SPARKLING SAUMUR

Ackerman-Laurance (15)	qts.	pts.
"Dry-Royal"	15.75	16.75
½ pts. paniers 1 doz ; pa-		
quets de 4 paniers	18.00	

TARRAGONES

Darichez M. (4) au gallon.. 1.00 à 3.00

VERMOUTH

Cazalis & Pratt (2)		La cse
Soleil		6.25
Dollin & Cie (2)	qts.	pts.
Français	11.00	15.00
Chamberizette à la fraise ..	8.00	
Cte Chazalotte & Co. (3) ..		7.00
Fli, Ferrero Ricardo (2)		La cse
Italien		
F. Lemonde & Cie (13)		La cse
Français		6.00
E. Martinazzi & Co. (Italien) (1)		6.50
Noilly, Prat & Co. (12) ..		7.00
Freund Ballor & Co. (Italien) (12)		6.75

VIN DE GINGEMBRE

Boivin, Wilson & Cie (3)	La cse
Quarts	4.50

Au gallon	1.20
Cold & Co. (1)	qts. 4.25
Au gallon	0.85 à 1.25
Maison Fournier-Fournier (13)	
Quarts	4.00
Au gallon	0.85 à 1.00

VIN DU RHIN

Deinhard & Co. (4)	qts.	pts.
Laubenheimer	7.00	8.00
Nierstein	8.50	9.50
Rudesheim	15.50	16.50
Liebfraumilch	17.00	18.00
Hockheim	18.00	19.00
Marcobrunn	21.50	
Johannesberg	25.00	
Pinwein [cruchons]	11.00	12.00
Sparkling Hock	17.50	19.00

Rock, Lauteren & Co. (12)	qts.	pts.
Laubenheimer	7.00	8.00
Bodenheim	7.50	8.50
Nierstein	8.50	9.50
Steinwein in Boxbeutel	11.00	
Rudesheim	15.00	16.00
Liebfraumilch	15.00	16.00
Giesenheim	16.00	17.00
Hochem	18.00	19.00
Jonannisberg	21.00	22.00
Claus Johannesberg—1893	30.00	
Sparkling Hock	18.00	19.50

Frederick Krote (14)	qts.	pts.
Laubenheimer	6.00	7.00
Niersteiner	6.75	7.75
Rudesheimer	10.00	11.00
Hochheimer	10.00	11.00
Steinwein	11.00	12.00
Liebfraumilch	14.50	15.50
Johannisberger	17.00	18.00
Royal Scharzberg	20.00	21.00
Sparkling Hock, blanc	16.00	17.00
Sparkling Hock, rouge	18.00	19.00

Johann Schlitz (3)	qts.	pts.
Bodenheimer	6.00	7.00
Hohnheimer	6.50	7.50
Laubenheimer	7.00	8.00
Niersteiner	8.00	9.00
Oppenheimer	9.00	10.00
Hochheimberg	9.50	10.50
Johannisberg	15.00	16.00
F. J. Valckenberg, Ltd. (6)	qts.	pts.
Laubenheimer	7.50	8.50
Niersteiner	9.00	10.00
Rudesheimer	12.50	13.50
Liebfraumilch—1893	18.50	19.50
Johannisberger—1893	25.00	26.00

VINS TONIQUE

Castro (5)	La cse
1 Seal port	5.00
3 Seal port	6.00
Dubonnet (1)	La cse
Litres	10.00
Red-Heart (15)	9.00
Vin Mariani (14)	10.00
Vin St-Martin (13)	7.25
Vin St-Michel (3)	8.50
Wilson's Invalid's Port (14)	8.00

WHISKEYS AMERICAINS

Cook & Bernheimer (14)	La cse
Bourbon Gold Lion	10.00
Old Valley	qts. 11.50
Old Valley	1-2 flasks 16.00

WHISKEYS CANADIENS

Owl Brand Rye (1)	La cse
Screw top, 16 flasks	6.25
Screw top, 24 flasks	6.50
Screw top, 48 flasks	7.50
Glass stop, 24 flasks	6.75
Glass stop, 48 flasks	7.75
Perfection Brand Rye (1)	La cse
Amber	12 qts. 5.25
Glass stop, 32 flasks. Amber	6.00
Rock & Rye	12 qts. 7.00
Rock & Rye	24 flks 8.00
Parker's (9) High Wines 50 o. p. gal.	
En quarts	4.25
En 1-2 quarts	4.30
Quantités moindres	4.35

Jos. E. Seagram (16)		La cse
"Star" Rye	qts.	
"Star" Rye	Flasks, 32s.	
"Star" Rye	Flasks, 64s.	
White Wheat	qts.	
White Wheat	Flasks, 32s.	
No. "83" Rye	qts.	
No. "83" Rye	Flasks, 16s.	
Hiram Walker & Sons (5) (8)		La cse
Canadian Club, 5 years old, qts.	10.00	
Canadian Club	Flasks, 16s.	10.50
Canadian Club	Flasks, 32s.	11.00
Imperial	qts.	7.75
Imperial	Flasks 16s.	8.25
Imperial	1/2 Flasks 32s.	8.50
		au gal.
Canadian Club—5 years old .. .	4.00	
Imperial	3.05	
Rye, 25 U. P.	2.30	
Malt, 25 U. P.	2.30	
Wilson (14)		La cse
Empire Rye	qts.	8.00
Empire Rye	flasks.	9.00
Empire Rye	1/2 flasks.	10.00
Empire Rye	32 flasks	8.00
Liquid Sunshine	qts.	6.00
Liquid Sunshine	Flasks	7.00
Liquid Sunshine	1-2 Flasks	8.00
Liquid Sunshine	32 Flasks	7.00
Etoffe du Pays	qts.	5.00
Moonlight	qts.	6.00
Moonlight	Flasks 16s.	6.50
Moonlight	Flasks 32s.	7.00
Moonlight	Flasks 36s.	7.25
Moonlight	Flasks 64s.	8.00
J. P. Wiser & Sons, Ltd. (17)		
Recreation		La cse
12 Bout. Rondes	qts.	5.00
12 Flks.	Imp. qts.	7.00
16 Flks.	Imp. pts.	5.50
32 Flks.	Imp. 1/2 qts.	6.00
36 Flks.	Travellers	6.00
Canada Whiskey		La cse
12 Bout. Rondes	qts.	7.00
20 Flks.	Imp. pts.	8.50
32 Flks.	Imp. 1/2 pts.	8.00
60 Flks.	Imp. 1/2 pts.	8.00
Red Letter		La cse
12 Bout. Rondes	qts.	8.00
Whiskey Clair		La cse
12 Bout. Rondes	qts.	5.00
WHISKEY ECOSSAIS		
Alexander & Macdonald.		La cse
Sandy Macdonald, 10 years old ..	9.50	
James Ainslie & Co. (1)		1 cse 5 cses
Ainslie Liqueur	13.00	
Ainslie Special Liqueur	16.00	
Ainslie All Malt Liqueur	15.00	
O'Gilvie, quarts.	7.00	6.75
O'Gilvie, 24 flasks	7.75	7.50
O'Gilvie, Imperial quarts.	9.50	
Ainslie, Yellow label	9.00	
Ainslie, Ord. flasks.	10.25	
Ainslie, Imperial quarts	13.50	
Ainslie, White label	9.75	
Ainslie, Special	10.50	
Ainslie, Extra Special	12.50	
Ainslie, Clynelish [Smoky].	13.00	
Big Ben (1)		1 se 5 cses
Quarts [10 years old]	11.00	10.75
Bulloch, Lade & Co. (4)		La cse
Loch Katrine	qts.	7.50
Loch Katrine	32 Flasks.	9.50
Loch Katrine, Imp. Qt. Flasks.	11.00	
Special White Label	9.50	
Extra Special Gold Label	11.00	
Brae Mar Special (14)		La cse
Quarts	8.00	
Flasks	9.00	
1-2 Flasks	10.00	
32 Flasks	9.00	
Bruce, Wallace & Co. (14)		La cse
Five Crowns.		
Imperial quarts	10.50	
Reputed quarts	7.00	
24 Flasks	8.00	
48 Flasks (10 oz.)	14.00	
Burns, Leslie & Co. (14)		La cse
Gleneil	qts.	6.00
Loch Carron (14)		La cse
Imperial quarts	10.00	
Reputed quarts	6.50	
24 Flasks	7.50	
48 Flasks	8.50	
Robt. Dale & Co. (2)		La cse
Quarts	12s	5.60
Peter Dawson (3)		La cse
Perfection	9.75	
Special	10.50	
Extra Special	9.50	
Liqueur	12.25	
Old Curio, 20 years old	15.00	
Au gallon	4.00 @	7.00
John Dewar & Sons, Ltd. (15)		La cse
Dominion Blend	qts.	8.75
"Special"	qts.	9.25
Blue Label	qts.	9.75
Special Liqueur [W. Label] qts.	12.50	
Extra Special Liqueur	qts.	16.50
5 cses d'une sorte ou assorties, 25c la		cse en moins.
Alex. Ferguson & Co. (10)		La cse
Fine et vieille liqueur 20 ans d'âge	15.00	
Club Liqueur	13.50	
P. & O. Special Liqueur, 10 ans	10.00	
K. T.	9.50	
Gleneil (14)		La cse
Imperial quarts	9.50	
Reputed quarts	6.00	
24 Flasks	7.00	
48 Flasks	8.00	
Greenless Bros. (14)		La cse
King Edward VII.. Ext. Sp. qts.	9.50	
King Edward VII.. Sp. Liq. qts.	12.00	
Dunblain pure grain	8.75	
Dunblain pure malt	8.75	
Real Antique pure Highland ..	16.00	
King Edward VII		Au gal.
V. O. Extra Sp.	4.00 à	4.50
Haig & Haig (14)		La cse
★★★★	9.50	
★★★★	13.00	
Pinched Bottles Wired	16.00	
Au gallon	4.25 à	4.50
Wm. Hay, Fairman & Co. (5)		La cse
Hay's finest	Sq. qts.	7.75
Hay's old	Rd qts.	6.75
Hay's old	24 flasks	7.50
Hay's old	32 sq. flasks	7.50
Hay's old	Imp. qts. flasks	10.00
D. Hellbron (14)		La cse
Hillburn Blend	qts.	8.00
Hilburn Blend	Imp. qts.	11.00
Hilburn Blend	Imp. pts.	12.00
King's Liqueur, 10 years qts.	10.00	
King's Liqueur, 20 years	13.00	
Au gallon	4.00 à	4.25
John Hopkins & Co. (5)		La cse
"Old Mull" Blend	9.50	
"Navy Liqueur" V. O. S.	12.00	
Melrose, Drover & Co. (3)		Legal.
1 étoile	4.00	
2 étoiles	4.25	
3 étoiles	4.50	
4 étoiles	4.75	
5 étoiles	5.00	
A. Macmurdo & Co. (14)		La cse
Imperial quarts	8.50	
Reputed quarts	5.50	
24 Flasks	6.50	
48 Flasks	7.50	
Mitchell Bros. (2)		La cse
Mullmore 12 Btles	qts.	6.00
Mullmore 24s	pts.	7.50
Mullmore 48s	1/2 flks.	9.00
Mullmore 12 Imp. Oval qts. ..	10.00	
Mullmore 24 Imp. Oval pts. ..	10.50	
Glen Ogle 12 Btles rdes	qts.	8.00
Heather Dew 12 Btles. rdes qts.	8.00	
Heather Dew	pts.	8.00
Heather Dew 12 Imp. Flks. qts.	11.25	
Heather Dew 10 oz. Flks. .. .	12.00	
Special Reserve 12 Btles. rdes.	9.00	
Special Reserve Pts. 24s	10.00	
Special Reserve Imp. Flks. 24s	11.75	
Finest Old Scotch 12 Btles. rds.	12.50	
Grey Beard Stone Jars	4s	13.00
Grey Beard Stone Jars	6s	10.00
E. S. L. Decanters	9.50	
E. S. L.	qts.	9.50
White Star Liqueur	qts.	10.50
		Au gal.
Old Scotch Proof	3.50	
Heather Dew	3.45 à	4.00
Special Res. Scotch Proof	4.00	
Special Res.	3.50 à	4.50
Extra Spec. Liqueur	4.75 à	5.90
Wallace Moir (3)		La cse
Imperial Quarts	12.00	
Alex. McArthur & Co. (3)		La cse
Quarts	7.50	
Flasks	8.50	
Imp. Quarts	11.00	
James McNeil (1)		La cse
Imperial Oval	qts.	8.25
Quarts	6.25	
Pints	7.00	
24 flasks, Screw top.	7.00	
32 flasks, Screw top.	7.50	
48 1/2 flasks, Screw top	8.00	
5 cses à la fois, 25c. en moins.		
Ian McPherson (6)		le gal
Craigduh	10 O. P.	4.00
Dhuloch	9 O. P.	4.10
Special Blend	8 O. P.	4.25
Special Blend	15 U. P.	3.75
Geo. Philipps & Co. (13)		1 cse 5 cses
Scotch (Maid. 'O'mist.)	9.50	9.00
J. P. McGillavray, Sons & Co. (13)		1 cse 5 cses
Scotch (Happy Moments)	9.75	9.25
John Robertson & Son, Ltd. (7)		Legal.
		Droits payés
No 1—Fine Old	3.68	
No 2—"Special"	3.96	
No 3—Old Highland	4.28	
No 4—Old Dundee	4.71	
No 5—Old Private John	5.16	
No 6—Liqueur	5.96	
No 8—Dundee Finest	6.50	
		La cse.
Private Stock John Robertson	12.50	
J. R. D. "Star"	10.00	
Duncan McIntosh	8.25	
Coleburn, Glenlivet, pure high-		land malt 12.50
Robertson, Sanderson & Co. (6)		
"Glenleith" [8 years old]. la cse.	9.00	
"Glenleith"	5 O. P. le gal.	4.75
"Glenleith"	15 U. P. le gal.	4.00
"Grand Spécial	9.00	
"Mountain Dew," full flavor. cse.	9.50	
		la cse
"Mountain Dew," cruchons terre.	8 Imp. qts.	12.00
"Mountain Dew," cruchons terre,	12 Imp. qts.	13.00
"Mountain Dew," 4 O. P. le gal.	4.75	
Special Liqueur	[15 years old].	12.50
Old Private Stock, [20 years old].	17.50	
J. B. Sherriff & Co. Ltd. (9)		La cse
★★★★	9.25	
V. O. Islay	10.25	
Islay, 10 o. p. au gallon	4.25	
Islay V. O. preuve, au gallon ..	5.25	
Stuart, Campbell & Co. (3)		La cse
Quarts	6.50	
Flasks	7.50	
1/2 Flasks	8.50	
Imperial Quarts	9.50	
Tammany (14)		qts.

R. Thorne & Sons (14)	La cse
Scotch Arms	10.00
Antique Liqueur, 20 ^e years ..	12.00
Au gallon	4.50
John Walker & Sons (12)	La cse
Kilmarnock... .. .	10.00
Wilson's (14)	La cse
V. V. O. Quarts	8.00
V. V. O. Flasks	9.00
V. V. O. 1-2 Flasks	10.00

WHISKEY IRLANDAIS

E. & J. Burke (4)	La cse
Quarts.. .. .	8.50
Imperial Quart flasks	12.00
Wm. Hay, Fairman & Co. (5)	La cse
Hay's Old Rd qts.	7.00
Hay's Old 24 flasks.	7.50
Hay's Old 32 flasks.	7.50
Hay's Old Imp. qt. flasks.	10.00
D. Hellbron & Sons (14)	La cse
Old Irish Imp. quarts	11.00
Innishannon (14)	La cse
Quarts	6.50
Flasks ?.. .. .	7.50
1-2 Flasks	8.50
John Jameson & Son (5)	La cse
1 étoile	9.50

3 etolles.	11.25
William Jameson (12)	La cse
1 harpe... .. .	9.75
3 harpes... .. .	10.75
McConnell's (1)	La cse
★ Qts.	9.00
★★ Qts.	10.75
Special Liqueurs Qts.	12.50

Mitchell Bros. Ltd. (2)	La cse
Old Irish Imp. Oval Flsks, qts.	11.00
Old Irish 12 Btles. rdes .. Qts.	6.50
Old Irish Pts. 24s	8.00
Old Irish Flasks 10 oz.	12.00
Spec. Old Irish Imp. Pts. Flks.	11.75
Cruiskeen Lawn Stone Jars .. 4s	13.00
Cruiskeen Lawn Stone Jars .. 6s	10.00
Cruiskeen Lawn, Imp. Qts. Flsks	12.50
	Au gal.
Old Irish	3.65 à 4.00
Special Irish	4.75 à 5.00

Wm. O'Boone & Sons (1)	La cse
12 Imperial Oval Quarts	9.00
12 Ordinary Quarts	6.50
24 Pints	7.50
24 Flasks, stoppers	7.50
48 1-2 Flasks, stoppers	8.50

O'Brien (14)	La cse
Imperial quarts	10.50
Reputed quarts	7.00
Flasks	8.00
1-2 Flasks	9.00
Old Bushmill (14)	La cse
★★★	12.00
Special Malt... .. .	10.50
Au gallon	4.50

George Roe & Co. (12)	La cse
★	9.75
★★★	10.75
Kilkenny (3)	6.50
St-Kevin (3)	8.00
Kilkenny (3)	6.50
Wilson's (14)	La cse
3 Horns' qts.	6.00
3 Horns Flasks	7.00
3 Horns 1-2 Flasks	8.00

Marques Maison Fournier-Fournier, Ltée.	La cse
Rock and Rye	7.25
Fine Old Port	8.00
Vin de Gengembre	4.00
Vin Canadien	2.50
Red Line Cocktail	8.50

— Clef à la liste précédente —

Pour trouver l'agent des marchandises cotées plus haut, voyez le numéro après le nom de la marchandise et comparez avec le numéro dans la liste suivante.

1. L. Chaput, Fils et Cie.
2. Laporte, Martin et Cie.
3. Boivin, Wilson et Cie.
4. John Hope & Co.
5. W. R. Wonham & Sons.
6. S. B. Townsend & Co.

7. John Robertson & Son, Ltd.
8. Hiram, Walker & Sons.
9. Gillespies & Co.
10. Bernard & Laporte.
12. Law, Young & Co.
13. Maison Fournier-Fournier, Ltée.

14. L. A. Wilson Co., Ltd.
15. J. M. Douglas & Co.
16. Meagher, Bros. & Co., agents.
17. J. P. Wiser & Sons.
18. Lalonde & Desroches.
19. D. McManamy & Co.

DE LA MANIERE DE SERVIR LES CLIENTS

La moitié du plaisir procuré par un repas préparé à la maison vient de ce que la cuisinière le sert elle-même. Les restaurants sont en état d'infériorité sous ce rapport, parce que nous ne connaissons pas et ne pouvons pas voir l'homme qui fait la cuisine. N'est-ce pas vrai?

Eh! bien, c'est d'un avantage analogue que profite le propriétaire d'un petit magasin, qui peut quitter son bureau et s'occuper personnellement des besoins de ses clients.

C'est son atout et il devrait le jouer.

Presque chaque personne a des idées compliquées sur sa propre importance, et la nature humaine aime à être appréciée.

Les clients apprécient l'attention dont ils sont l'objet de la part du propriétaire du magasin. Cela montre qu'il s'intéresse à eux.

Personne de nous n'aime un homme insouciant, surtout quand son insouciance nous concerne. Mais un marchand gagne entièrement la faveur de clients en perspective, quand il prend un intérêt personnel à leurs achats. Faites-en l'essai.

La discrétion est la meilleure partie de cet intérêt que le marchand devrait manifester. Montrer trop d'empressement envers les clients, ce serait les renvoyer dégoûtés. Vous le savez.

La rose pourrait sentir tout aussi bon si elle portait le nom d'oignon; mais l'homme a un plaisir particulier à entendre résonner son nom.

Il semble qu'il sonne bien. Nous sommes tous comme cela sous ce rapport.

C'est une des formes du "moi" universel dont nous sommes tous affligés. Accueillez le client en le nommant par son nom, mais prononcez ce nom correctement. Le client en éprouvera une sensation plus agréable qui si on lui passait la main dans le dos.

Prononcer incorrectement le nom d'un homme est chose pire que de se tromper sur l'âge d'un bébé.

Toutes ces petites choses semblent insignifiantes, mais ce sont les petites choses qui comptent, de sorte qu'il ne faut pas les négliger.

Quand un marchand a commencé à servir un client, il doit aller jusqu'au bout, jusqu'à ce que la vente soit effectuée. Le marchand commet une grave erreur s'il ne va qu'à moitié chemin, sous prétexte que ses commis sont très occupés, et confie le client au premier commis qui a le temps de s'en occuper.

Cela est souvent considéré comme un manque d'égards, et les clients s'en froissent.

Ils pensent que le marchand est très indifférent à leurs achats, et de leur côté, ils se soucieront peu de faire des achats dans ce magasin.

Pouvez-vous les en blâmer?

Non, car vous êtes fautif. Le marchand ne devrait pas se désintéresser d'un acheteur, dès qu'un commis est prêt à servir cet acheteur. En agissant ainsi, il blesse le sentiment d'importance que le client avait de soi-même tant que le propriétaire s'occupait de la vente.

Chaque fois qu'un marchand remet un client entre les mains d'un commis, il court un risque, parce qu'il jette une douche froide sur ce client au moment psychologique où celui-ci était prêt à faire un achat. Le marchand devrait finir la vente.

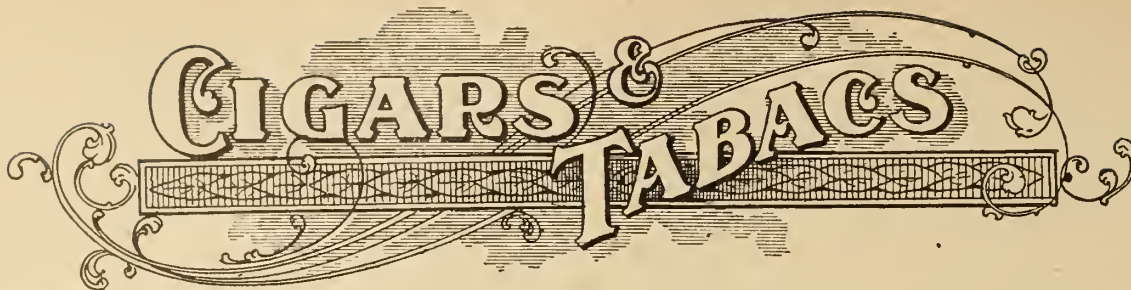
L'influence de cet intérêt personnel peut devenir un facteur important de l'augmentation des ventes. Si petit qu'un magasin puisse être, cette petitesse même peut être mise à profit. Elle permettra au propriétaire du magasin de s'occuper personnellement d'un plus grand nombre de clients.

Duffy's Apple and Grape Juice

Ne négligez pas ces produits, MM. les marchands; ils sont excellents et très populaires. Ce sont des marchandises de saison dont MM. Laporte, Martin et Cie, Ltée, Montréal, ont l'agence au Canada.

Champagne Piper Heidsieck

De plus en plus populaire cette vieille marque de Champagne, plus que séculaire, dont la maison Laporte, Martin et Cie, Ltée, Montréal, a l'agence générale au Canada.



L'USAGE DU TABAC INTERDIT AUX ENFANTS

Le projet de loi, présenté à la Chambre des Communes et approuvé par elle en troisième lecture, pour restreindre l'usage du tabac n'affecte que les enfants et les jeunes gens au-dessous de l'âge de 18 ans. Primitivement, l'âge jusqu'auquel il étendait la restriction avait été fixé à 16 ans, un amendement l'a étendu de deux ans de plus.

Il n'est plus question d'interdire l'importation, la fabrication et l'usage de la cigarette, comme d'anciens projets de loi le demandait.

Si l'usage du tabac, avons-nous dit à différentes reprises, est mauvais sous une forme, il l'est également sous une autre. Mais, du moment qu'on ne trouve rien à redire contre la pipe ou le cigare, il doit en être de même de la cigarette que le "Lancet", un journal médical de Londres qui fait autorité, déclarait être "la meilleure forme sous laquelle le tabac peut être fumé".

Si l'usage du tabac est pernicieux aux jeunes gens, il faut leur interdire la pipe, le cigare et la cigarette, c'est ce que demande le nouveau projet de loi. En cela, il est logique.

Si le nouveau projet de loi est voté par le Sénat, comme il l'a été par la Chambre des Députés, il sera défendu de vendre ou de donner à toute personne ayant moins de dix-huit ans, pour son propre usage, cigarette, cigare ou tabac. Tout constatable pourra saisir cigarettes, papier à cigarettes, tabac et cigares en la possession de toute personne paraissant avoir moins de dix-huit ans qu'il verrait ou fumer ou sur le point de fumer dans la rue ou en tout endroit public.

Toute personne âgée de moins de dix-huit ans est sujette, pour une première offense à être réprimandée, si elle fume en public ou si elle achète ou si elle a en sa possession des cigarettes, du papier à cigarettes ou du tabac et, pour les offenses subséquentes, elle est passible d'une amende pouvant s'élever à \$4.00.

Espérons que, désormais, nous n'entendrons plus parler d'abolir la fabrication, l'importation et l'usage de la cigarette.

Les ennemis du tabac devront se déclarer satisfaits et laisser la paix aux amateurs de la plante à Nicot.

EXPORTATIONS DE CIGARES DE LA HAVANE

Les chiffres suivants, fournis par les registres officiels de la douane cubaine, indiquent le nombre de cigares exportés de la Havane pendant la première quinzaine du mois de mai:

	Cigares.
Etats-Unis	1,831,508
Angleterre	2,420,984
Australie	822,600
Allemagne	530,142
Canada	531,220
Chili	242,122
République Argentine	132,600
Autriche	56,500
Auckland	102,800
France	1,500
Colombie	31,150
Pérou	16,100
Espagne	48,300
Iles Canaries	55,400
Belgique	41,200
Bolivie	9,000
Equateur	3,060
Uruguay	35,000
Afrique anglaise	10,000
Egypte	18,000
Mexique	1,000
Vénézuéla	10,000
Panama	5,010
Portugal	10,000
Inde anglaise	5,900
Costa Rica	8,000
Honduras	2,500
Guatémala	2,000
Suisse	1,000
Total	6,975,097
Exportations antérieures	64,020,441

Total du 1er jan. au 15 mai 70,995,541

Un fonctionnaire de la Empire Tobacco Company, Limited, a déclaré que cette compagnie avait eu le bonheur d'intéresser à l'industrie du tabac canadien la Imperial Tobacco Company of Great Britain & Ireland, Ltd., dont Lord Winterstoke est président. Il en est résulté la formation de la Imperial Tobacco Company of Canada, Limited, qui englobera la Empire Tobacco Company, Limited, et la American Tobacco Company of Canada, Limited.

Les nouveaux règlements du gouvernement, qui sont entrés en vigueur le 1er juin, ont encouragé tous les manufacturiers à développer l'industrie du tabac canadien et le but de la Imperial Tobacco Company of Canada, Ltd., sera de développer cette branche de l'industrie aussi rapidement que possible.

Les bureaux de la nouvelle compagnie, à St. Henry, sont sous la direction de MM. Mortimer B. Davis, président, et Ovil S. Perrault, secrétaire.

NOUVELLE METHODE POUR DETERMINER LA NICOTINE DANS LE TABAC

Par Wightman W. Garner, assistant pour la partie scientifique dans les recherches faites sur la culture du tabac par le département de l'Agriculture.

(suite)

La nouvelle méthode proposée.

En s'efforçant de trouver une méthode pour l'estimation de la quantité de nicotine, méthode convenant à nos besoins, on a eu en vue trois objets principaux: l'emploi d'un dissolvant relativement peu coûteux, l'extraction de la nicotine sans appareil d'extraction exigeant l'emploi de la chaleur, et le titrage direct de l'extrait sans distillation préalable. Notre procédé, tel qu'il a été adopté finalement, accomplit tous ces buts, comme on le verra plus loin.

La gazoline ou ligroïne a été choisie comme le dissolvant le plus convenable. On le prépare en agitant de la gazoline brute à 70° avec de l'acide sulfurique concentré, puis en distillant et recueillant le produit de la distillation à une température variant entre 140° et 212° F. En employant un produit dont la température d'ébullition est élevée, l'évaporation qui se produit pendant le filtrage de l'extrait est réduite à un minimum et il n'y a plus de danger qu'une explosion se produise par suite de l'accumulation de vapeurs dans l'atmosphère de la salle. Un certain nombre d'expériences préliminaires ont été faites pour déterminer les conditions nécessaires à l'extraction complète de la nicotine, ainsi que l'effet des quantités variables d'ammoniaque contenues dans les extraits obtenus par filtrage.

Expériences préliminaires.

Afin d'éviter la présence d'acides organiques dans l'extrait et assurer l'extraction complète de la nicotine, un alcali fixe doit être ajouté; cet alcali s'emploie le mieux dans une solution aqueuse. La gazoline et l'eau ne peuvent pas se mélanger et leur solubilité mutuelle est légère, mais ces faits n'empêchent ou ne retardent en rien, l'extraction de la nicotine puisque cette dernière est facilement soluble dans l'eau et dans la gazoline.

Il n'est nécessaire d'agiter la gazoline que pour éviter une trop grande concentration de la nicotine dans la portion du dissolvant qui se trouve en contact direct avec le tabac; en employant 100 c. c. de ligroïne pour 6 ou 7 grammes de tabac, on a trouvé que l'extraction de la nicotine est complète au bout de quatre heures et, quand la quantité de nicotine ne peut dissoudre qu'une faible quantité de gaz ammoniac et même ce gaz s'échappe rapidement quand la solution est exposée à l'air et spécialement quand on l'ajoute en même temps. On a trouvé par expériences que 100 c. c. de ligroïne saturée d'ammoniaque, quand on la laissait reposer une heure dans un flacon Erlenmayer non bouché, conservait moins de 5 milligrammes de cette base. D'autre part nous avons trouvé qu'aucune perte de nicotine n'a lieu quand une solution de 0,3 gramme de la base dans 100 c. c. d'ammoniaque—ce qui équivaut à 5 pour cent de nicotine dans 6 grammes de tabac—repose plusieurs heures dans un flacon de verre à une température ordinaire. Le tabac, principalement après la fermentation, contient des quantités considérables d'ammoniaque. Mais on n'a trouvé qu'une petite portion seulement de cet ammoniaque est contenue dans l'extrait; aussi la quantité soluble n'est pas simplement affectée par les quantités variables contenues dans les différents échantillons de tabac.

Ce fait est important parce qu'il rend très simple l'enlèvement de l'ammoniaque; en réalité, même si on n'essayait pas d'enlever l'ammoniaque en solution, l'erreur qui en résulterait n'excéderait pas 0,2 p. c.

Description de la méthode.

Grâce à ces données préliminaires, nous avons pu établir les détails d'une méthode très simple pour l'estimation quantitative de la nicotine; méthode à la fois rapide et exacte et qui ne demande que l'appareil de la forme la plus simple et des substances non dispendieuses.

L'échantillon de tabac séché à l'air est pulvérisé, en le faisant passer à travers un tamis contenant vingt broches ou plus par pouce. Pour un travail exact, on détermine la quantité d'eau qui y est contenue, en faisant sécher au-dessus d'acide sulfurique pendant 48 heures, 1 gramme de l'échantillon de tabac placé dans une grande épouvette, mise elle-même dans un appareil à dessécher, tandis que pour des résultats approchés, l'échantillon séché à l'air peut être considéré comme contenant 5 p. c. d'eau. On pèse dans un verre à bec l'échantillon pulvérisé; on ajoute 3 à 5 c. c. d'une solution aqueuse de soude, puis on agite le mélange avec une spatule en acier, jusqu'à ce qu'il soit homogène. La quantité de solution de soude caustique à employer dépend du genre de tabac que l'on

veut analyser; des échantillons minces, légers, tels que les enveloppes de cigares, demandent une plus grande quantité de solution que les échantillons épais, lourds, tels que les intérieurs de cigares domestiques.

L'échantillon humide est alors transporté dans un cylindre en verre et on ajoute 100 c. c. de ligroïne. Le cylindre est fermé hermétiquement et son contenu agité parfaitement pendant quelques minutes, après quoi, on place le cylindre en position horizontale. Cela assure l'exposition d'une surface maximum du tabac à l'action dissolvante de la ligroïne. Au bout de quatre heures durant lesquelles le contenu du cylindre devrait être agité à des intervalles d'environ trente minutes, après quoi, on place le cylindre en position verticale qui permet à la portion supérieure de la gazoline de se clarifier; au bout de trente minutes environ, on filtre l'extrait sur du papier à filtrer et on a soin de mouiller d'abord le filtre avec la portion claire de la gazoline. On verse l'extrait du tabac sans permettre à ce dernier d'aller sur le filtre et on fait sortir d'autres portions au moyen d'une tige en fer aplatie à une extrémité. Le filtrage devrait être fait aussi rapidement que possible afin d'éviter une perte par évaporation et, dès que l'extrait peut être mis dans le filtre, l'entonnoir devrait être couvert. On mesure une portion aliquote de la partie filtrée dans un en-

ESSAYEZ LE NOUVEAU CIGARE

FORTIER'S
CLEAR
HAVANA

FAIT DES MEILLEURS TABACS DE LA HAVANE PAR DES CUBAINS.
MANUFACTURE PAR

J. M. FORTIER, Limitée, MONTREAL.

tonnoir sec de séparation qu'on laisse débouché et on laisse reposer pendant une heure environ pour enlever l'ammoniaque. Comme il a déjà été dit, aucune perte de nicotine n'est à craindre par ce traitement; au lieu de laisser l'extrait rester dans l'entonnoir, on peut y faire passer pendant cinq minutes, un courant d'air au moyen d'un bouchon pourvu d'un tube d'appel et d'un tube d'échappement; le tube d'appel étant relié à une pompe à filtre. Quand l'ammoniaque a disparu, on introduit dans l'entonnoir 10c. c. d'acide sulfurique normal dans 50c. c. d'eau environ et on agite vigoureusement le contenu. Après avoir soutiré la couche aqueuse, la gazoline est lavée deux fois avec de petits volumes d'eau et l'excès d'acide sulfurique est titré avec de l'alcali normal au dixième, en employant de la cochenille, comme indicateur. Cette méthode de titrage de la nicotine peut être modifiée de la manière suivante: La portion mesurée de l'extrait filtré est placée dans un flacon Erlenmayer de 250c. c. et on le laisse reposer pendant une heure. L'acide normal y est alors versé et on ajoute un volume d'eau convenable. On agite parfaitement le contenu du flacon et après que les deux couches se sont séparées, on soutire la plus grande partie de la ligroïne au moyen d'une pipette. L'excès d'acide est alors titré comme il a été indiqué. Un centimètre cube d'acide sulfurique normal à 0,5 équivaut à 0,03324 gramme de nicotine.

Comparaison de la nouvelle Méthode à la méthode Kissling.

Comme il a déjà été dit, la seule méthode sûre pour déterminer la nicotine, qu'il y ait eu jusqu'à présent, est celle de Kissling et nous nous en sommes servi comme modèle de comparaison. La nicotine contenue dans un grand nombre d'échantillons de tabac de différents types a été déterminée à la fois par le procédé Kissling et par la nouvelle méthode, et les chiffres donnés dans le tableau suivant représentent bien les résultats obtenus.

On verra que la nicotine contenue dans les différents échantillons compris dans le tableau varie de 5 à moins de 1 p.c. et ces échantillons représentent à peu près toutes les classes de tabac domestique, pour la fabrication des enveloppes de cigares et des intérieurs de cigares. La plupart des échantillons avaient subi une fermentation, mais quelques-uns n'étaient pas fermentés. Tous les résultats sont calculés sur des échantillons privés d'eau.

Nos. des champs où les échantillons ont été prélevés	Méthode Kissling — Pour cent	Nouvelle méthode — Pour cent	Différence — Pour cent
75-154, 242 .	5.03	5.02	—0.01
75-154, 218 .	4.70	4.61	— .09

13-2-3 . . .	3.66	3.57	— .09
3-20-2 . . .	3.18	3.09	— .09
125b-1-4 . . .	2.60	2.59	— .01
123a-1-12 . . .	2.37	2.27	— .10
124b-1-1 . . .	2.19	2.11	— .08
123a-1-14 . . .	2.15	2.08	— .07
125a-1-2 . . .	2.19	2.03	— .16
123a-1-1 . . .	2.00	1.92	— .08
125b-1-1 . . .	1.92	1.95	+ .03
123a-1-8 . . .	1.97	1.88	— .09
123a-1-3 . . .	1.96	1.87	— .09
123a-1-2 . . .	1.72	1.76	+ .04
123a-1-9 . . .	1.64	1.77	+ .13
125a-1-4 . . .	1.64	1.57	— .07
3-20-5-12 . . .	1.52	1.53	+ .01
124b-1-6 . . .	1.58	1.49	— .09
3-20-5-6 . . .	1.32	1.40	+ .08
109-3-489	.94	+ .05

Conclusion.

On remarquera que les résultats donnés dans le tableau ci-dessus indiquent que la nouvelle méthode donne des chiffres plus bas de quelques centièmes que ceux obtenus par la méthode Kissling. Cette différence est due à l'eau ajoutée à l'échantillon ainsi qu'à la soude caustique, ce dont il n'est pas tenu compte dans les calculs. Ainsi il est ajouté 3 à 5 p.c. d'eau, suivant le caractère du tabac. Comme on le sait, le tabac est hygroscopique et une portion considérable de l'eau qui y est ajoutée est évidemment en combinaison chimique avec les sels contenus dans le tabac et, par conséquent, n'agit pas comme dissolvant de la nicotine. La portion d'eau qui ne s'est pas combinée forme réellement une partie de l'extrait nicotine. On a trouvé par expériences que la solubilité relative de la nicotine dans la gazoline et dans l'eau est dans le rapport de 11 à 9. Les solubilités mutuelles de la gazoline et de l'eau sont si légères qu'on peut les négliger et il n'y a pas de contraction appréciable quand les deux liquides sont mélangés. Prenant tous ces faits en considération, il est clair que l'erreur réelle résultant de l'addition de l'eau à l'échantillon à analyser est trop faible et trop variable pour nécessiter une correction.

Sous ce rapport, il faut observer que les types de tabac qui contiennent le plus haut pourcentage de nicotine appartiennent à la classe des tabacs lourds pour intérieurs de cigares et ne demandent que l'addition de la plus faible quantité d'eau. Cela bien entendu, tend à égaliser cette source d'erreurs. L'analyse par la méthode Kissling n'a pas été faite en double et les différences de résultats obtenus par les deux méthodes s'élevant à 0,1 de 1 p. c. ou davantage sont dues évidemment à de réelles erreurs d'expériences.

Après un essai très soigné de notre nouveau procédé, nous sommes pleinement convaincus qu'il donne des résultats exacts auxquels on peut absolument se fier, et, d'autre part, ce procédé est d'une exécution si simple, qu'il y a peu de chance pour que des erreurs de manipulation se produisent.

LA RECOLTE DU TABAC A CUBA EN 1907

Suivant notre coutume, dit le journal El Tabaco, nous donnons les résultats de la récolte non par années naturelles, mais par périodes allant du mois d'avril d'une année au mois d'avril de l'année suivante:

Due 1er janvier au 31 décembre 1907, il est arrivé sur le marché de la Havane 140,745 balles de tabac provenant de divers districts et ne comprenant le tabac mis en balles à la Havane. De ce nombre, il faut déduire 12,510 balles, reçues du 1er janvier au 16 avril 1907, qui doivent être considérées comme faisant partie de la récolte 1906. Il reste donc 428,235 balles. En y ajoutant 39,013 balles reçues du 1er janvier au 16 avril 1908, tabac qui doit être considéré comme appartenant à la récolte 1907, on a un total de 467,248 balles, c'est-à-dire supérieur de 26,503 balles au total des balles reçues du 1er janvier au 31 décembre.

La récolte 1906 ayant produit, avec ce qui a été mis en balles sur le marché, 279,633 balles, il en résulte que la récolte 1907 est supérieure de 187,615 balles à celle de 1906.

Voici comment se répartit la récolte entre les divers districts producteurs:

	Balles.
Vuelta Abajo	245,334
Semi Vuelta	23,210
Partidos	75,665
Matanzas	1,010
Remedios ô Villas	107,161
Puerto Principe	1,089
Santiago de Cuba	13,779

Total du 16 avril 1907 au 16 avril 1908 467,248

EXPOSITION DE TABACS EN HOLLANDE

L'Exposition des Tabacs et des industries qui s'y rattachent, qui aura lieu cette année, durant les mois de juillet, août et septembre, à La Haye (Hollande), promet d'être des plus brillantes. De tous les pays producteurs de tabac des adhésions sont parvenues au comité. Comme membre du jury supérieur, a été choisi, M. F. van Gardinge, fabricant de cigares à Eindhoven (Hollande). Ce choix est des plus heureux, vu que ce monsieur a lui-même obtenu, les plus hautes distinctions aux Expositions similaires de Londres, Vienne, etc. Il est réputé un des plus importants fabricants de cigares de la Hollande.

La National Snuff Co. Ltd., a été récemment organisée, avec un capital de \$50,000. Cette compagnie est en train d'installer à St. Henry un établissement complet, comprenant une manufacture absolument moderne. Les officiers de cette compagnie sont MM. Mortimer B. Davis, président, Ovila S. Perrault, vice-président, D. C. Patterson, secrétaire-trésorier.

LE TABAC

Quel est son pays d'origine?

On ne sait pas encore exactement quel es: le pays auquel nous devons le tabac, car quoiqu'on en pense généralement, cette plante, qui appartient à la grande famille des solanées, n'est pas seulement indigène du Continent américain, mais on la rencontre à l'état sauvage dans plusieurs contrées de l'Asie, l'Inde, la Perse, la Chine, et aussi en diverses régions de l'Afrique, depuis le Cap jusqu'en Egypte; on a même constaté son existence en Australie. Ce qui revient presque à dire que cette plante est répandue sur toutes les parties du globe, sauf en Europe, et il ne serait pas téméraire de penser que les propriétés particulières de ses feuilles ont été remarquées et utilisées par des peuples divers, antérieurement à la découverte de l'Amérique.

Cependant, quoique quelques savants affirment que le tabac fut, dès la fin du quinzième siècle, apporté en Europe par des marchands venus de la Perse, où il était connu depuis deux siècles, il est bien évident que son usage fut introduit chez nous par les compagnons de Christophe Colomb.

"Ceux-ci, disent les anciennes chroniques, en débarquant dans l'île de Cuba en 1492, remarquèrent beaucoup de sauvages qui tenaient à la bouche un rou-

leau d'herbes sèches en ignition dont ils aspiraient la fumée." On voit que l'origine des "cigares de la Havane" est assez reculée. En tout cas, les matelots espagnols semblent avoir adopté rapidement la coutume des Caraïbes et il est certain que, dès ce moment, ils rapportèrent en Espagne l'usage de l'herbe appelée par les Indiens "tabaco" ou "tobacco". Les savants croient retrouver l'origine de ce nom dans celui de la ville mexicaine de Tabasco ou de l'île de Tobago.

Cependant la première mention positive du tabac ne paraît qu'au seizième siècle dans l'ouvrage du cordelier français André Thivet, publié en 1556 sur son voyage au Brésil, sous le titre de "la France Antarctique". "En ce pays, dit-il, croît une herbe appelée "petum" que l'on distille fort salubre pour faire distiller et consumer les humeurs du cerveau. Vray est que si l'on prend trop de cette fumée ou parfum elle enteste et enivre comme le fumet d'un vrai vin". Mais c'est au médecin français Jean Nicot que l'on doit la véritable introduction en France de la plante qui devait amener une si grave révolution dans nos usages sociaux.

"Etant ambassadeur au Portugal, dit M. E. Weyl, Jean Nicot reçut un jour en cadeau quelques grains de tabac, déjà réputé précieux au point de vue médical, surtout pour la guérison des maux de

tête. Il sema les graines dans son jardin, cultiva la plante et vérifia ses propriétés. Agissant ensuite en adroit courtisan, il fit parvenir à Catherine de Médicis, qui souffrait de fréquentes migraines, un remède infailible consistant en poudre de tabac. Pleine de confiance, la reine se mit à priser, et toute la cour suivit son exemple: et bientôt, l'habitude de s'introduire du tabac dans le nez fut à la mode dans toutes les classes de la société. L'herbe américaine devint à la cour "l'herbe de la Reine" ou "médicée" (de Médicis); le peuple, moins courtisan et plus juste, l'appela "l'herbe à Nicot" ou "nicotiane". C'était la panacée universelle, capable de guérir tous les maux; seuls, les médecins résistèrent à l'engouement général, sans doute par crainte d'une concurrence qu'ils prévoyaient dangereuse pour eux. Malgré cette opposition, la vogue de la nicotiane ne fit que croître en France, et ce succès irrésistible amena le cardinal Richelieu à découvrir la propriété la plus incontestable du tabac, celle d'améliorer les finances royales, grâce à un impôt que durent subir dès 1629, les fumeurs et les pri-

seurs. "Mais, tandis qu'en France, la protection de Catherine de Médicis assurait d'emblée au tabac, un triomphe définitif, à l'étranger, les rois paraissaient moins disposés à encourager des mœurs nouvelles. En 1619, Jacques 1er d'Angleterre

Etiquette de garantie ou Precinta des Fabricants Independents de Cigares de Cuba

AUTORISEE PAR LE GOUVERNEMENT DE LA REPUBLIQUE DE CUBA

Le nom du Fabricant indépendant ou celui de sa marque sera imprimé sur l'espace en blanc de cette Etiquette, laquelle les fabricants indépendants qui sont membres de l'Union des Fabricants de Cigares et Cigarettes ont seuls le droit d'employer et d'attacher sur toutes les boîtes de leurs produits.



DETAILLANTS ET FUMEURS

Veillez Remarquer que toutes les boîtes de cigares et de cigarettes et tous les paquets de tabac haché portant une copie de l'étiquette de l'Union, portent une **Garantie** que leur contenu est un produit **Pur de la Havane, Cuba**, fabriqué individuellement par les fabricants qui font partie de la dite Union. Toutes les boîtes et tous les paquets qui ne portent pas cette étiquette **Peuvent n'être Pas** des produits **Veritables** de la **Havane, Cuba**, ni n'êtes pas fabriqués par les membres de l'Union. Couleurs de l'Etiquette: — Noir sur fond bleu pâle. — Couleur du Sceau de la Présidence de la République: — Bleu foncé.

LA PIPE

se montra très dur dans son traité "le Misocapons" "pour cette habitude dégoûtante à la vue, repoussante pour l'odorat, dangereuse pour le cerveau, malfaisante pour la poitrine, qui répand autour du fumeur des exhalaisons aussi infectes que si elles sortaient des antres infernaux." En 1628, le pape Urbain VIII défend, sous peine d'excommunication, l'usage du tabac dans les églises. A la suite d'un incendie causé à Moscou par l'imprudence d'un fumeur, le grand-duc Michel Fedorovitch punit les fumeurs de la bastonnade; pour corriger définitivement les récidivistes, il les frappe de la peine de mort. En Turquie, le sultan Amurat IV, s'appuyant sur le Coran qui condamne l'ivresse, en déduit par analogie que la religion proscrit le tabac, et fait pendre les fumeurs. Pour empêcher l'usage du tabac de se répandre en Perse, le chah Abbas 1er ne trouve rien de mieux que de faire empaler priseurs et fumeurs".

Mais toutes ces rigueurs devaient rester sans effet. Il semblerait à voir la prodigieuse rapidité avec laquelle l'usage du tabac se répandit dans le monde entier que ce stupéfiant répondait à un irrésistible besoin de l'humanité.

On peut dire qu'en peu de temps il devint pour les peuples civilisés une impérieuse nécessité. Mais, comment expliquer, si l'on s'en tient aux données de l'histoire sur la découverte du tabac, qu'en moins de deux ou trois siècles la culture et l'élevage de la plante à Nicot ait pu pénétrer dans les régions les plus mystérieuses, les plus sauvages, et les plus ignorées du globe? Que ce soit parmi les steppes glacées de la Sibérie, dans les sombres forêts de l'Afrique centrale ou dans les îles éparées de l'Océanie, chez les Esquimaux, les Papous ou les Cafres, les voyageurs ont toujours trouvé profondément implanté chez les populations non seulement l'usage du tabac, mais encore l'emploi d'instruments de formes les plus variées pour en extraire l'enivrant fumée. Il y a là pour tous les voyageurs un inexplicable mystère, à moins qu'on n'admette que le tabac était connu de toute antiquité des peuplades primitives et que seuls les Européens l'ignorèrent jusqu'à une époque récente.

Un service bien pratique

Nombreux évidemment sont les lecteurs de "Liqueurs et Tabacs" qui se rendront à Québec pour assister aux fêtes du tricentenaire. Il va sans dire que tous rapporteront quelques souvenirs pour eux, quelques cadeaux pour les parents et les amis et, d'avance, ils se demandent comment ils s'y prendront pour ne pas être embarrassés des nombreux petits paquets que leur vaudront leurs emplettes dans la vieille Cité de Champlain.

Il est heureusement à Québec une maison qui, toujours à la recherche de ce qui peut être utile ou agréable à sa clientèle, a trouvé le moyen de les tirer d'embarras dans cette circonstance.

M. Jos. Côté, importateur et marchand de tabacs, cigares, cigarettes, pipes, articles de fumeurs, sucreries et biscuits, 186-188, rue St-Paul, se met à la disposition de sa clientèle qui pourra lui envoyer tous les petits paquets des acquisitions faites à droite et à gauche et la maison Jos. Côté joindra les dits paquets aux marchandises qu'on voudra bien lui ordonner pour n'en faire qu'une seule expédition.

Voilà qui est pratique et qui ne pourra manquer de plaire aux clients de M. Jos. Côté.

L'emploi de la pipe est peut-être le mode le plus populaire dans le monde entier pour fumer le tabac, dit un confrère. Comme on pense que c'est dans l'Amérique du Nord que le tabac a été d'abord fumé, il est peu étonnant que les Indiens de ce pays aient une grande variété de pipes, dont la principale est le calumet ou pipe de la paix. Quand cette pipe est employée, les guerriers s'asseyaient en cercle; le tuyau de la pipe est passé à chacun d'eux, tandis que le fourneau de la pipe reste au centre du cercle. Les Indiens ont aussi la pipe tomahawk qui est leur arme ordinaire de guerre; le manche est creux comme un tuyau de pipe. Toutefois cette pipe n'est pas aussi étrange que celles en usage parmi certaines races africaines qui emploient souvent des tubes en fer, tandis que les Cafres font des pipes avec n'importe quelle matière, sans faire fi pour cela de vieux tuyaux à gaz. En Orient, on voit les pipes les plus artistiques et les plus coûteuses qui existent. Dans les provinces du Nord-ouest de l'Inde, beaucoup de villages ont un "hokah" public pour l'usage des passants. En Turquie, il y a deux sortes principales de pipes, le hokah et le chibouque. Le chibouque est une grosse pipe, dont le fourneau repose sur le parquet; le tuyau a quelquefois six pieds de longueur; le bout est en ambre épais et le fumeur le place simplement contre ses lèvres.

Beaucoup d'hommes célèbres considéraient la pipe en terre comme le seul médium au moyen duquel le tabac pouvait être convenablement fumé. Tennyson avait chez lui, à portée de sa main, une boîte de pipes en terre blanche; il en bourrait une et la fumait, la cassait en deux et en jetait les fragments dans une autre boîte préparée à cet effet.

Charles Kingsley n'employait que des pipes en terre, qu'il mettait dans n'importe quel endroit; même dans les buissons de son jardin. Blücher avait un "maître des pipes", dont le devoir consistait, avant chaque bataille, à bourrer une longue pipe en terre et à la présenter au général; celui-ci tirait quelques bouffées, rendait la pipe, sautait en selle et conduisait la charge. A ce propos, les pipes de cette époque étaient toujours munies, comme le sont presque toutes les pipes en terre aujourd'hui, d'un bout en cire pour empêcher qu'elles ne collent aux lèvres; cette coutume fut introduite par les Hollandais vers l'année 1700.

Il existe une curieuse coutume à Connamara; quand des funérailles ont lieu, une boîte de courtes pipes en terre accompagne le cercueil. Sur le lieu de la sépulture, on offre à chaque assistant une pipe et du tabac. Ceux-ci fument en silence après que la fosse a été com-

blée; puis ils secouent solennellement les cendres et brisent les pipes ou les abandonnent.

La pipe en bruyère a un très grand nombre de partisans; de ce nombre était le juge Rigby. Un jour qu'il parlait devant la Chambre des Communes, une pipe de bruyère bien usagée tomba de la poche de derrière de son vêtement sur le Banc du Trésor. Son penchant pour le tabac était si fort que, lorsqu'il fut nommé juge, il fit avec regret la remarque suivante à un ami: "Figurez-vous! être obligé de rester au tribunal des heures assis sans pouvoir fumer une pipe!" Beaucoup d'hommes ont éprouvé le même regret quand ils ont été obligés de quitter leur pipe même temporairement.

Carlyle souffrait un jour de dyspepsie; il abandonna sa pipe, sur le conseil de son médecin. Pendant des mois, il ne fuma pas du tout; mais son état ne s'améliora pas. Un jour se promenant à la campagne, il vit dans l'herbe une pipe et une blague à tabac. Il se mit aussitôt à fumer avec délices en s'écriant: "Je n'endurerai pas plus longtemps cette farce diabolique!" Depuis rien ne put l'induire à abandonner sa pipe. Sous ce rapport, il était bien différent du père de David Livingstone.

Quand David rapporta à la maison la nouvelle que le tabac avait été fortement taxé, son père était en train de bourrer une pipe. "Si nous devons l'abandonner, dit-il, autant commencer tout de suite." Ce disant, il débourra sa pipe et ne fuma plus jamais.

Les meilleures de toutes les pipes sont celles en écume de mer. C'est un cordonnier hongrois qui fuma la première pipe de ce genre, en 1723. C'était un habile sculpteur sur bois et sur d'autres substances, ce qui le fit connaître du comte Andrassy. Ce dernier avait rapporté de Turquie un morceau de matière blanchâtre. Le cordonnier pensa que cette substance poreuse conviendrait bien à la fabrication de pipes, parce qu'elle absorberait la nicotine. Il se tailla une pipe pour lui-même; l'essai réussit très bien, et cette première pipe en écume de mer est conservée au musée de Pesth.

LA PIPE DE L'EMPEREUR D'ALLEMAGNE

La pipe que l'empereur d'Allemagne fume à la chasse est une curiosité qui offre un intérêt spécial. C'est la seule pipe que le kaiser veuille fumer dans ses excursions cynégétiques, et le valet de chambre de Sa Majesté est spécialement responsable de sa présence dans l'attirail de chasse.

Cette pipe a été faite à Berlin, d'après le dessin de l'empereur lui-même. Sur le fourneau en ambre recouvert d'un ouvrage délicat en vannerie, est couché un coq

de bruyère en argent d'un travail compliqué et unique: sa tête et ses ailes sont formées d'un certain nombre de petits cailloux que l'on trouve dans l'estomac du coq de bruyère; celui-ci les avale avec sa nourriture, et les liquides gastriques leur donnent un poli curieux.

Le tuyau de la pipe et son bout sont respectivement en merisier et en corne, et un "W" en os de coq de bruyère désigne l'impérial possesseur de cette pipe. Le kaiser fume un tabac doux, mélangé de quelques feuilles parfumées de cerisier; c'est l'arome qu'il préfère.

GISEMENTS D'ECUME DE MER EN AMERIQUE

On a trouvé des gisements d'écume de mer au Nouveau Mexique, d'après un rapport envoyé au Geological Survey, par Douglas B. Sterrett, un de ses principaux agents. Ces gisements sont situés dans la vallée supérieure de la rivière Gila, l'un à environ vingt-cinq milles au Nord-est de Silver City et l'autre à environ douze milles au nord-ouest de Silver City.

M. Sterrett, au cours d'une visite à ces gisements, s'est procuré des échantillons; il dit que ces échantillons soumis à des épreuves contenaient des traces de fer et des particules de sable, et étaient infé-

rieurs à l'écume de mer d'Asie-Mineure.

Cependant, on trouverait peut-être, d'après lui, une matière plus compacte et plus massive, exempte de taches et de meilleure qualité, à une profondeur plus grande.

La mine Dorsey, visitée par M. Sterrett, située à douze milles au nord-ouest de Silver City, est au fond du "canon" (gorge) de Bear Creek. Ce canon a des rochers escarpés de 100 pieds de hauteur à sa base; au-dessus de ceux-ci sont d'autres rochers s'élevant à une hauteur de plusieurs centaines de pieds.

Le roc formant les parois de la gorge est en général d'une couleur grise pâle et foncée allant jusqu'à la pierre à chaux gris brunâtre, y compris des strates de grès. L'écume de mer se rencontre là en veines, lentilles, filons et pelotes dans la pierre à chaux. Tous ces gisements, sauf les pelotes, remplissent des fractures et des joints qui ne semblent pas avoir une direction définie. Les veines sont remplies de hornstein, de quartz, de calcite, d'argile et d'écume de mer.

La principale source d'approvisionnement de l'écume de mer était, depuis de nombreuses années, les gisements des plaines de Eskishehr, en Anatolie, Asie-Mineure, à 100 milles environ au sud-est de Constantinople.

On dit aussi avoir trouvé des gisements de ce minéral en Grèce, dans l'île d'Eu-

bée; en Moravie, en Autriche, près de Hrubschitz; en Espagne, près de Vallecás, Madrid et Tolède et au Maroc.

L'écume de mer est un article principal de la fabrication des pipes, dans des industries florissantes d'Allemagne et d'Autriche. Le principal centre de cette fabrication en Allemagne est la ville de Ruhta, dans la forêt de Thuringe. D'après le consul George N. Ifft à Annaberg, il y a de 3,000 à 4,000 ouvriers occupés par cette industrie, qui a débuté en 1707.

On dit que la source d'approvisionnement de l'écume de mer baisse et que les manufacturiers éprouvent une grande difficulté à se procurer la matière nécessaire pour tenir leurs manufactures en opération. Cette rareté est produite, dit-on, en partie par la production déficitaire des mines de l'Asie-Mineure, et en partie par le contrôle qu'exercent les agents anglais et américains sur la production de l'Asie-Mineure. Des difficultés semblables se présentent pour l'industrie de l'écume de mer en Autriche.

"Oui, Talleyrand," disait un jour Napoléon à son ministre, "Je suis le maître de l'Europe, parce que je travaille plus que tout autre homme sur le continent. Le meilleur indice de la puissance, c'est la capacité de travail et une conviction intense de sa nécessité." — (System.)



AMATEURS:

Lorsque des amis vous diront de fumer

Le Cigare Sir Wilfrid,

n'hésitez pas. Vous serez enchantés de son goût et de son arôme délicieux . . .

The Eastern Cigar Co., Ltd., == == Marievalle, Que.
J. O. LAPORTE, Représentant. --- --- ST-JEAN, QUE.

ESSAYEZ SEULEMENT

LE CIGARE

PAPA

A 10 Cents

LE CIGARE DE QUALITÉ, FABRIQUÉ PAR

L. N. HADD,

234, rue Saint-Paul,

MONTREAL.

Téléphone Bell: Main 4581

NOS PRIX COURANTS

Marques spéciales de marchandises dont les maisons, indiquées en caractères noirs, ont l'agence ou la représentation directe au Canada, ou que ces maisons manufacturent elles-mêmes. — Les prix indiqués le sont d'après les derniers renseignements fournis par les agents ou les manufacturiers.

THE AMERICAN TOBACCO CO. OF CANADA

Cigarettes.	Par mille
Richmond Straight Cut No 1, 10s.	12.00
Pet, 1/10...	12.00
Sweet Caporal, en boîtes de 10...	8.50
Athlete, boîtes de 10 ou ppts 10s	8.50
Old Judge, en boîtes de 10s...	8.50
New Light, [tout tabac] 10s...	8.50
Sub Rosa [tout tabac] ...	8.50
Derby en ppts de 6 [600] 3.93; 10s	6.55
Old Gold, 6 ¹ / ₂ (600) 3.78; 1/10s...	6.30
Prince, 7, [700] 4.02; 10s...	6.75
Sweet Sixteen, ppts, 7s, 4.02; 10s.	5.75
Murad, Turques, bouts en papier	12.00
Mogul, Turques, bouts en papier	12.00
ou en liège ...	12.00
Mogul Magnums, bouts en papier.	16.00
Dardanelles [Turques] bouts en papier 12.25, en liège ou argent.	12.50
Yildiz [Turques] Bouts en or, 10s.	15.00
Yildiz Magnums, Bouts en papier, en liège ou en or, 10s. et 100s.	20.00
Virginia Brights, bte de 600, 3.50	5.88
High Admiral, 10s...	7.00
Gloria, 7s [700] 4.02; 10s...	5.75
Guinea Gold...	12.00
Otto de Rose, 10s...	12.50
Bouquet, Slide boxes, 7s. 350; 2.01	5.75
Pin Head, Slide boxes, 7s. 700; 3.85	5.50
Pall Mall (Egyptian)—Cork tips only.	
In boxes of ten	18.50
Pall Mall (King Size)—In boxes of ten	25.00
Pasha No 3 (Egyptian)—Plain tips only.	
In boxes of ten	20.00
Bizak (Egyptian)—In Slide boxes of ten	11.00
Duke of Durham—In Slide boxes of ten	7.00
Tabacs à cigarettes.	La lb.
B. C. No 1, ppts, 1/12, btes 5 lbs.	1.00
Puritan, ppts, 1/12s, btes 5 lbs.	1.00
Athlete, paquets ou boîtes, 1-12, boîtes 5 lbs.	1.05
Derby, en tins, 1/4s...	.95
Vanity Fair, ppts, 1/8s, btes 5 lbs.	1.20
Sultana, ppts, 1/12s, btes 5 lbs.	1.00
" 1/2 & 1 lb, ppts, btes 5 lbs.	.96
Gloria, ppts, 1/12s, btes 5 lbs.	1.00
Southern Straight Cut, paquets, 1/12s, btes 5 lbs.	.85
Old Judge, ppts, 1/9s, btes 5 lbs.	1.45
Sweet Caporal, ppts 1/13s, btes 2 lbs.	1.15
Houde's Straight Cut No 1, ppts, 1/12s, boîtes 5 lbs.	1.00
Dufferin, ppts, 1/12s, btes 5 lbs.	1.00
Le Caporal, ppts, 1/12s, btes 5 lbs	1.00
Harem (Turque), ppts, 1-16s, btes 5 lbs.	1.35
1-4 lb. tins	1.40
Houde's Turkish—1-20 pcks. 5 lb. boxes	1.70
Klosk [Turque], paquets, 1/16...	1.92
Tabacs coupés à fumer.	
Old Chum —	La lb.
En tins, 1/6s...	1.00
En tins, 1/2 lb...	.85
En tins, 1 lb...	.85
Ppts, 1/10s, btes 5 lbs.	.85
En sacs, 1/5s, btes 5 lbs.	.88
Puritan Cut Plug —	
Ppts, 1/11s, boîtes 5 lbs.	.85
En tins, 1/2 et 1/4 lbs.	.85
En tins, 1/5s...	.93

En tins, 1 lb.	.83
Full Dress —	
En tins, 1/5 et 1/2 lbs.	.95
Meerschaum —	
Ppts, 1/10s, btes 5 lbs.	.82
En tins, 1/2 lb.	.84
En sacs 1/5 btes 5 lbs.	.92
Ritchie's Smoking Mixture.	
Ppts, 1/10s, boîtes 5 lbs.	.80
En tins, 1/4 lb.	.95
Ritchie's Cut Plug —	
Ppts, 1/16s et 1/9s, btes 5 lbs.	.71
Cut Cavendish —	
Ppts, 1/10s, boîtes 5 lbs.	.80
Durham —	
En sacs, 1/12s, btes 5 lbs.	1.00
En sacs, 1/6s, btes 5 lbs.	1.00
En drums, 1 lb.	1.00
Virginity — drums, 1 lb.	1.25
Unique —	
Ppts, 1/15s, boîtes 5 lbs.	.65
Ppts, 1 lb, boîtes 5 lbs.	.61
Ppts, 1/2 lb., boîtes 5 lbs.	.60
Lord Stanley — tins, 1/2 lb.	1.05
Hand Cut Virginia — tins, 1/4 lb.	1.00
Duke's Mixture, Cut Plug —	
Ppts, 1/10 lb, cartoons 2 lb.	.82
Perique Mixture —	
En tins, 1 lb., 1-2 lb. et 1-4 lb.	1.15
Athlete Smoking Mixture —	
1/2 and 1/4 lb. tins.	1.35
Pure Perique —	
1/4 & 1/2 lb. tins & 1 lb. pcks.	1.75
St. Leger — 1/2 & 1/4 lb. tins & 1/10 sacs.	1.20
P. X X X —	
1 lb. tins.	.95
1/2 lb. tins.	1.00
1/5 tins.	1.00
Handy Cut Plug —	
1/5 pouches, 5 lbs boxes.	.90
1/2 lb. jars.	.90
Old Virginia —	
1 lb. tins.	.78
1/2 lb. tins.	.80
1-16 & 1-9 pcks, 5 lb. boxes.	.72
1 lb. & 1/2 lb. pcks, 5 lb. boxes.	.72
Morning Dew Flake Cut —	
1-10 pcks, 5 lb. boxes.	.82
1-6 tins.	1.00
1/2 lb. tins.	.94
1-5 bags.	.88
Blue Star —	
1-12 pcks, 5 lb. boxes.	.83
Favorite — 1/2 lb. tins.	.69
Champaign Cut Plug —	
1-10 pcks, 5 lb. boxes.	.80
1-5 tins.	1.00
1/2 lb. tins.	.96
Khaki —	
1-5 tins.	1.00
1/2 lb. tins.	.96
1-10 pcks, 5 lb. boxes.	.80
Red Star —	
1-12 pcks, 5 lb. boxes.	.83
Sweet Bouquet —	
1/2 lb. tins.	1.25
Maryland —	
1-12 pcks, 5 lb. boxes.	.78
1/4 lb. tins.	.78
Gold Star —	
1-10 pcks, 5 lb. boxes.	.80
M. P. [Perique Mixture].	
1-11 & 1-5 pcks, 5 lb. boxes.	.88
Houde's Celebrated Mixture —	
1-8 tins.	1.35
Gold Crest Mixture —	
1/4 & 1/2 lb. tins.	1.35

Gold Dust —	
1-10 bags, 5 lb. boxes.	.88
1-12 bags, 5 lb. boxes.	.90
A. T. C. Mixture à fumer —	
En tins, 1/4 lb.	1.40
En tins, 1-8 lb.	1.45
Social Mixture	
Ppts 1-10 btes 5 lbs.	.75
En tins, 1-2 lb.	.75
Seal of North Carolina —	
En tins de 1/2 et 1/4 lbs.	1.05
En sacs, 1-6 s, btes 5 lbs.	1.05
1/12, 1/8 & 1/4s, ppts, btes 5 lbs	.95
Old Gold —	
1/12s et 1/8s, ppts, btes 5 lbs.	.95
1-6 tins	1.05
1-4 pcks, 6 lbs. boxes.	.95
1-2 lb. glass jars	1.05
Bull Durham—	
1-10 bags. 5 lb. cartons	1.25
1-16 bags. 5 lb. cartons	1.25
Duke's Mixture (Granulated)—	
1-10 bags. 5 lb. cartons	.85
Tabacs Ogden	La lb.
Beeswing —	
Tins décorées, 1s	1.10
1/2 lb. tins, 4 lb. cartoons.	1.15
1/4 lb. tins, 4 lb. cartoons	1.18
1-8 pcks. 2 lb. cartoons	1.18
1-16 pcks. 1 lb. cartoons.	1.25
Ogden's Navy Mixture —	
1-8 et 1-4 lb. tins, 2 lb. cartoons	1.26
Turret Navy Cut —	
1-4 lb. tins, 2 lb. cartoons.	
Mild	1.36
Medium	1.22
Full	1.22
1-8 lb. tins, 2 lb. cartoons.	
Mild	1.40
Medium	1.26
Full	1.26
1-16 lb. tins, 2 lb. cartoons.	
Mild	1.50
Medium	1.32
Full	1.32
Tabacs américains à fumer	La lb.
Pride of Virginia —	
1-10 lb. tins, 2 1-2 lb. cartoons	1.36
Old English Curve Cut —	
1-10 lb. tins, 2 1-2 lb. cartoons	1.39
1-4 lb. tins (air tight)	1.40
Richmond Gem Curly Cut —	
1-8 pcks, 5 lbs. cartoons	1.43
1-4 pcks, 5 lbs. cartoons	1.60
Rose Leaf [Fine Cut Chewing] —	
1 lb. pcks, 5 lb. drums	1.22
Tabacs américains à chiquer plugs	
Battle Ax — 12 lbs caddies	.86
Piper Heidsieck—10 lbs caddies	1.20
Piper Heidsieck—7 lbs. caddies.	1.15
Horseshoe — 12 lbs. caddies	.99
Star, 12 lbs. Cads.	1.00
Climax. 12 lbs. Cads	.99
Spear Head, 18 lbs. Cads.	.99
THE EMPIRE TOBACCO COMPANY	
Tabacs à chiquer.	
Bobs, 5s., Cads 21 lbs, 1-2 Cads,	
12 lbs.	38
Bobs, 10s., Butts, 24 lbs, 1-2 Butts,	
12 lbs.	38
Bobs Bars, 5 3-5 cuts to the lb.,	
1-2 Butts, 10 lbs.	38
Currency Bars, 9s., 10 cuts to the	
lb., Butts, 25 lbs., 1-2 Butts,	
12 1-2 lbs.	38
Currency Navy, 2 x 4, 5 1-2s. to lb.,	
1-2 Butts, 11 1-2 lbs.	38
Currency Navy, 10s., 1-2 Cads, 12	
lbs.	38

Stag Bars, 5s., Butts, 16 lbs.	38
Old Fox, 12s, butts 24 lbs, $\frac{1}{2}$ butts 12 lbs.	48
Pay Roll, 10 $\frac{1}{2}$ oz. bars, 5 cuts to the bar, 7 $\frac{1}{2}$ cuts to lb, butts 20 lbs.	56
Pay Roll, 2x3, 7 to lb, 22 lbs. cads & 12 lbs $\frac{1}{2}$ cads.	56
Pay Roll, 6 $\frac{1}{2}$ oz. bars, [thin], 7 $\frac{1}{2}$ spaces to the lb. boxes, 5 lbs.	40
Moose, 14 $\frac{1}{2}$ oz. Bars, 5 cuts to bar, 5 $\frac{1}{2}$ cuts to lb., $\frac{1}{2}$ butts, 8 lbs.	36
Black Watch 5s., 1-2 Butts 9 lbs. each	36
Tabacs à fumer.	
Empire, 5s., 10s.	36
Rosebud Bars, 6s., Butts, 20 lbs., Boxes, 5 lbs.	45
Amber, 8s, and 3s.	60
Ivy, 1 1-2 x 4, 7s. 17 lbs. butts.	50
Ivy, 1 1-2 x 4, 7s, 8 1-2 lbs. 1-2 Butts	50
Hudson, 8s cads, 20 lbs.	53
Pacific, 8s cads, 20 lbs.	53
Starlight, 1 $\frac{1}{2}$ x 4, 7s, 8 $\frac{1}{2}$ lbs., $\frac{1}{2}$ butts	50

THE B. HOUDE CO., LTD., QUEBEC

Cut Smoking Tobaccos

Trappeur —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes	\$.32
1-12 bags, 5 lbs. boxes48
1-2 and 1 lb. pcks.30
Comfort —	
1-8 bags, 5 lbs. boxes52
1-10 bags, 5 lbs. boxes40
1-12 bags 5 lbs boxes48
Casino —	
1-6 pcks. 5 lbs. boxes24
1-2 and 1 lb. pcks.20
O. K. No. 1. —	
1-7 tins, 10 lbs. wooden boxes56
1-6 pcks. 5 lbs. boxes50
O. K. Mixture —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes32
Horse Shoe Solace —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes43
1-2 and 1 lb. pcks.41
1 lb. pck. with pipe inside pcks.33
1-2 lb. tins43
Gold Block —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes50
1-12 and 1-6 bags, 5 lbs. boxes50
Brown Shag —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 and 1 lb. pcks.38
Signum Cut Plug —	
1-12 bags, 5 lbs. boxes43
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 lbs. pcks.33
1-7 tins 10 lbs. wooden boxes56
1-2 tins48
Carillon (for Smoking and Chewing).	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
Como —	
1 lb. pck. with pipe inside pcks.33
1-9 pcks. 5 lbs. boxes36
Lion Brand —	
1-12 (paper bags), 5 lbs. boxes45
Calabresse —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes32
Houde's No. 1 —	
1 lb. pck. with pipe inside pcks.44
1-6 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 and 1 lb. pcks.39
Micmac —	
1-10 (paper bags), 5 lbs. boxes30
Houde's Fine Cut —	
1-12 and 1-6 pcks. 5 lbs. boxes52
Hudson —	
1-12 pcks. 3 lbs. boxes52
1-6 pcks. 5 lbs. boxes52
Golden Leaf —	
1-12 and 1-6 pcks. 5 lbs. boxes48
1 lb. tins54
1-2 lb. tins58
1-4 lb. tins65

Rainbow —	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes70
1-2 lb. tins73
1-4 lb. tins78
1-5 lb. bags, 5 lbs. boxes78
Cremo —	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes52
Natural Cut Smoking Tobaccos	
Parfum d'Italie —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes48
Mon Ami (Pure Quesnel) —	
1-8 pcks. 3 lbs. boxes60
1-2 and 1 lb. pcks.50
Red Cross —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 pcks.40
1-7 bags, 5 lbs. boxes55
Tiger —	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes22
Montcalm —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes30
1-4, 1-2 and 1 lb. pcks.30
Zcuave —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes31
1-2 and 1 lb. pcks.30
Encore —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 and 1 lb. pcks.38
1-6 bags43
Rouge & Quesnel —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes38
1-5-1-2 and 1 lb. pcks.35
Mon Plaisir —	
1-9 pcks. 2 and 5 lbs. boxes70
Quesnel —	
1-4-1-2 and 1 lb. pcks.40
Houde's Best one Dollar Mixture —	
1-4-1-2 and 1 lb. pcks.80
Gold Cross —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes50
1-2 and 1 lb. pck.50
Napoleon —	
1-10 pcks. 4 lbs. boxes49
1-2 and 1 lb. pcks.35
Blue Cross —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes32
1-2 and 1 lb. pcks.30
Golden Broom —	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes36
1-2 lb. pcks.31
Houde's Sixty cents. —	
1-6 pcks. 5 lbs boxes50
Cigarette Tobaccos	
Rugby —	
1-8 (slide-boxes), 5 lbs. boxes62
1-14 pcks. 5 lbs. boxes60
1-2 and 1 lb. pcks.60
Petit Bleu —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes50
1-2 and 1 lb. foil pcks.40
L. L. V. —	
1-2 lb. foil pcks.36
1-12 pcks. 5 lbs. boxes46
Petit Poucet —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes48
Le Petit Jaune —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes46
Tri Color —	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes55
Swoboda —	
1-9 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes64
Carlo —	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes55
Fine Cut Chewing	
Chocolate Fine Cut —	
1 lb. tins60
Plug Chewing	
Spun Roll —	
1-16 1 lb. boxes60
Natural Pressed Cut	
Original —	
1-4 lb. pcks. 5 lbs. boxes60
Sliced Plug Cut	
Transfer —	
1-7 (slide boxes), 5 lbs. boxes50

Atlas —	
1-6 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes.44
Alice —	
1-7 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes52
Bamboo (Curved Cut.) —	
1-10 tins, 3 lbs. boxes78

CIGARETTES

Pearls —	par 1000
10s with mouth pieces 500 par bte	4.00
Dufferin —	
10s 500 par boîte	4.50
Cadet —	
10s 500 par boîte	4.00

SNUFF

Landry's Light Snuff —	Kegs ou Jars
Rose No. 128
Merise28
Rose extra32
Macaba34
Scotch, (1 lb. pcks. and 5 lbs. boxes)46
Scotch (in 5 lbs. Jars)48
Grand'Mère 1-16 boxes55
Houde's Dark Snuff —	
Natural29
Rose No. 130
Rose & Bean30
Rose Extra32
Merise30
Macaba37
Scotch (in 1 lb. pcks. and 5 lbs. boxes)46
Scotch (in 5 lbs. Jars)48

JOSEPH COTE, QUEBEC.

Cigares

Le mille

Three Little Champions for 5c.	1/5....	12.50
Côté's Fine Cheroots.	1/10....	15.00
Quebec Queen.	1/20....	15.00
V. H. C.	1/20....	25.00
My Best.	1/20....	25.00
Doctor Faust.	1/20....	28.00
Doctor Faust	1/40....	30.00
St-Louis [union].	1/20....	33.00
Martin [union].	1/20....	35.00
Havana Seconds	1/20....	35.00
Champlain	1/20....	85.00
V. C. [Union].	1/20....	36.00
Martha [union].	1/20....	55.00
El Sergeant Premium	1/40....	55.00
J.C. Cl. Havane, Puritanos 1/20....		75.00

Tabacs Canadiens en feuilles
Balles de 25 et 50 lbs.

Connecticut B. 25 et 50	1905	0.00	0.12
Grand Havane B. 25 et 50	1905	0.00	0.12
Parfum d'Italie A.	1905	0.00	0.30
Belgique	25s.	1905	0.00
Petit Canadien	1904	0.00	0.25
Quesnel A. M.	1905	0.00	0.35
Rôle J. C., No 40, $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{2}$, 1	1905	0.00	0.32
Rouge A.	1905	0.16	0.18
Rouge G.	1900	0.16	0.18
Rouge Quesnel A.	1904	0.00	0.25
Spread Leaf, Rouge	1905	0.00	0.15
S. Nouveau	1905	0.00	0.14
Petit Havane	1905	0.18	0.20
S. Vieux	1904-1905	0.15	0.16

Tabac coupé canadien.

Petit Havane, 1/3 boîtes 10 lbs.	48
Petit Havane, 1-12, 1-6 boîtes 10 lbs.	48
Quesnel, 1/9, boîtes 5 lbs.65
Quesnel, 1/4, boîtes 10 lbs.60
Quesnel, 1/2, quantité à volonté.60
Côté's choice mixture, 1/4 tin.75
Côté's choice mixture, 1/2 tin.70
Côté's choice mixture, 1 lb.65
Tabac en poudre: Rose, 32 cts.;	
Rose et Fève, 32 cts; Fève, 32 cts;	
Rose Extra, 34 cts; Rapé, \$1.25; Macca-	
ba, 47 cts.; Scotch, 47 cts.; Merise, 32 c.	

IMPORTED TOBACCOS

WILLS'S SMOKING TOBACCO

Capstan Navy Cut.

Air tight tins.

Mild	1-2	1.33
"	1-4	1.35
"	1-8	1.42
"	1-16	1.59
Medium	1-2	1.20
"	1-4	1.22
"	1-8	1.30
"	1-16	1.40
Full	1-2	1.20
"	1-4	1.22
"	1-8	1.30
"	1-16	1.39

Decorated tins.—

Mild	1-16	1.48
Medium	1-16	1.36
"	1-8	1.30

Traveller.

Decorated hinged tins	1s.	1.12
Decorated hinged tins	1-2	1.16
Decorated hinged tins	1-4	1.18
Air tight tins	1-4	1.18
Flat foil pkts.	1-8	1.17
Flat foil pkts.	1-16	1.17

Westward Ho Mixture.

Air tight tins	1-4	1.18
Air tight tins	1-8	1.26
Paper pkts., foil	1-8	1.12

Ocean Mixture.

Round tins	1s.	1.00
Air tight tins	1s.	1.05
Air tight tins	1-4	1.10
Air tight tins	1-2	1.04

Latakia.

Air tight tins	1-2	1.59
Air tight tins	1-4	1.59

Black Cut Cavendish.

Air tight tins	1-4	1.25
Air tight tins	1-8	1.25

Gold Flake.

Air tight tins	1-4	1.35
Paper pkts., foil	1-8	1.35

Liverpool Irish Twist.

Air tight tins	3 lbs.	0.98
Tagger tins (2 lbs. coils)	10 lbs.	0.98
Air tight tins (2½ lbs. coils)	5 lbs.	0.98

Superfine Shag.

Air tight tins	1-4	1.30
Air tight tins	1-8	1.35

Old Friend Shag.

Air tight tins	1-4	1.00
----------------	-----	------

WILLS'S CIGARETTE TOBACCOS.

Three Castles.

Air tight tins,

Mild	1-2	1.55
"	1-4	1.60
"	1-8	1.65
Medium	1-4	1.50
"	1-8	1.55

Paper Pkts., foil

Medium	1-8	1.50
"	1-16	1.40
Mild	1-16	1.60

Best Bird's Eye.

Air tight tins	1-4	1.30
Air tight tins	1-8	1.37
Paper pkts., foil	1-8	1.25

Bright Bird's Eye.

Air tight tins	1-4	1.10
----------------	-----	------

Bristol Bird's Eye.

Air tight tins	1-4	1.20
----------------	-----	------

PLAYER'S SMOKING TOBACCOS

Navy Cut.

Air tight tins—

Mild	1-2	1.35
"	1-4	1.36
"	1-8	1.46
"	1-16	1.54
Medium	1-2	1.16
"	1-4	1.18
"	1-8	1.27
"	1-16	1.36
Full	1-2	1.16
"	1-4	1.18
"	1-8	1.27

Navy Mixture.

Air tight tins	1-4	1.36
Paper pkts., foil	1-8	1.36
Paper pkts., foil	1-16	1.36

PLAYER'S CIGARETTE TOBACCOS

Navy Cut.

Flat tins	1-8	1.50
Air Tight Tins	1-4	1.50

RICHMOND CAVENDISH CO'S SMOKING TOBACCOS

Pioneer.

Flat tins	1-2	1.16
Flat tins	1-4	1.20
Air tight tins	1-4	1.18
Paper pkts., foil	1-8	1.20
Paper pkts., foil	1-16	1.24

Richmond Smoking Mixture.

Round tins	1-4	1.10
------------	-----	------

Gem of the Ocean Shag.

Air tight tins	1-4	1.06
----------------	-----	------

Superfine Shag.

Air tight tins	1-4	1.13
----------------	-----	------

LAMBERT & BUTLER'S SMOKING TOBACCOS.

Log Cabin.

Air tight tins	1-4	1.18
Air tight tins	1-8	1.27
Paper pkts., foil	1-8	1.15

Sundried Honeydew.

Air tight tins	1-4	1.40
----------------	-----	------

Viking.

Air tight tins

Medium	1-4	1.20
"	1-8	1.25

Varsity Mixture.

Decorated hinged tins	1-4	1.85
-----------------------	-----	------

Frontier Mixture.

Air tight round tins	1-4	1.60
----------------------	-----	------

Prince of Wales Mixture.

Air tight round tins	1-4	1.50
----------------------	-----	------

Garrick Mixture.

Air tight tins	1-2	2.25
Air tight tins	1-4	2.25
Air tight tins	1-8	2.25

LAMBERT & BUTLER'S CIGARETTE TOBACCOS.

May Blossom.

Air tight tins	1-4	1.50
Air tight tins	1-8	1.60

McDONALD'S TOBACCOS

Cut Golden Bar.

Air tight tins,—

Mild	1-4	1.45
"	1-8	1.50
Medium	1-4	1.45
"	1-8	1.50
Full	1-8	1.50

F. & J. SMITH'S SMOKING TOBACCOS.

Glasgow Mixture.

Air tight round tins	1s.	1.28
Air tight round tins	1-2	1.31
Air tight round tins	1-4	1.31
Air tight round tins	1-8	1.36

Sun Cured Mixture.

Air tight round tins	1s.	1.35
Air tight round tins	1-2	1.36

Air tight round tins	1-4	1.36
Air tight round tins	1-8	1.42

AMERICAN SMOKING TOBACCOS.

Van Bibber Cut Plug.

1-10 lb. tins, 2 1-2 lb. cartoons	1.25
-----------------------------------	------

Just Suits Cut Plug.

1-10 pkts. 5 lbs. cartoons	1.10
----------------------------	------

Sensation Cut Plug.

1-10 pkts. 5 lbs. cartoons	1.10
----------------------------	------

Havelock (Australasian) Cut Plug.

(Dark or Aromatic).

1-10 pkts. 5 lbs. cartoons	1.25
----------------------------	------

CIGARETTES

Social.	Per box of	Per M.
In slide boxes of twenty	500	3.33 6.65

Gold Crest.

In slide boxes of twenty	500	3.33 6.65
--------------------------	-----	-----------

Vanity Fair.

In slide boxes of ten	500	3.65 7.30
-----------------------	-----	-----------

Vice Roy (Little Cigars).

In slide boxes of ten	500	4.25 8.50
-----------------------	-----	-----------

Egyptian Deities No. 1.

In slide boxes of ten	500	13.50 27.00
-----------------------	-----	-------------

Egyptian Deities No. 3.

In slide boxes of ten	5.00	10.00 20.00
-----------------------	------	-------------

WILLS'S CIGARETTES

Three Castles.

	Per M.
Air tight tins of fifty	15.00
In fancy flat tins of ten	16.00
In cartons of ten	15.00

Three Castles (Gold-tipped).

In flat tins of fifty	19.00
In flat tins of ten	20.00
In flat tins of twenty	19.50

Gold Flake.

In air tight tins of fifty	12.50
In packets of ten	12.50
In slide boxes of ten	12.50

Capstan (Mild).

In air tight tins of fifty	12.00
In cartons (with mouthpieces)	
of ten	12.50
In cartons of ten	12.00

Capstan (Medium).

In air tight tins of fifty	12.00
In cartons of ten	12.00
In cartons of ten (with mouthpieces)	12.50

Wild Woodbine.

In packets of ten	12.50
-------------------	-------

LAMBERT & BUTLER'S CIGARETTES

Garrick Mixture.

	Per M.
In air tight tins of fifty	19.00

PLAYER'S CIGARETTES

Navy Cut (Mild).

	Per M.
In cartons of ten	13.00
In air tight tins of fifty	13.00
In flat tins of hundred	13.50
In cartons of seven	14.29
In flat tins of fifty	13.50

Navy Cut (Medium).

In air tight tins of fifty	13.00
In flats tins of ten	14.00
In convex packages of ten	14.00
In cartons of ten	13.00
In flat tins of hundred	13.50

Drumhead.

In cartons of ten	10.50
-------------------	-------

AMERICAN TOBACCO CO'S CIGARETTES

Turkish Trophies.

Put up in plain and cork tps.

	Per M.
In boxes of ten	22.50



ATTENTION!!


LA MAISON

JOS. COTÉ

Importateur et Marchand de TABAC en GROS, de Québec,

Invite Messieurs les Marchands de tout le Dominion, qui se proposent de venir à Québec à l'occasion des Fêtes du IIIème Centenaire, d'aller visiter son établissement.

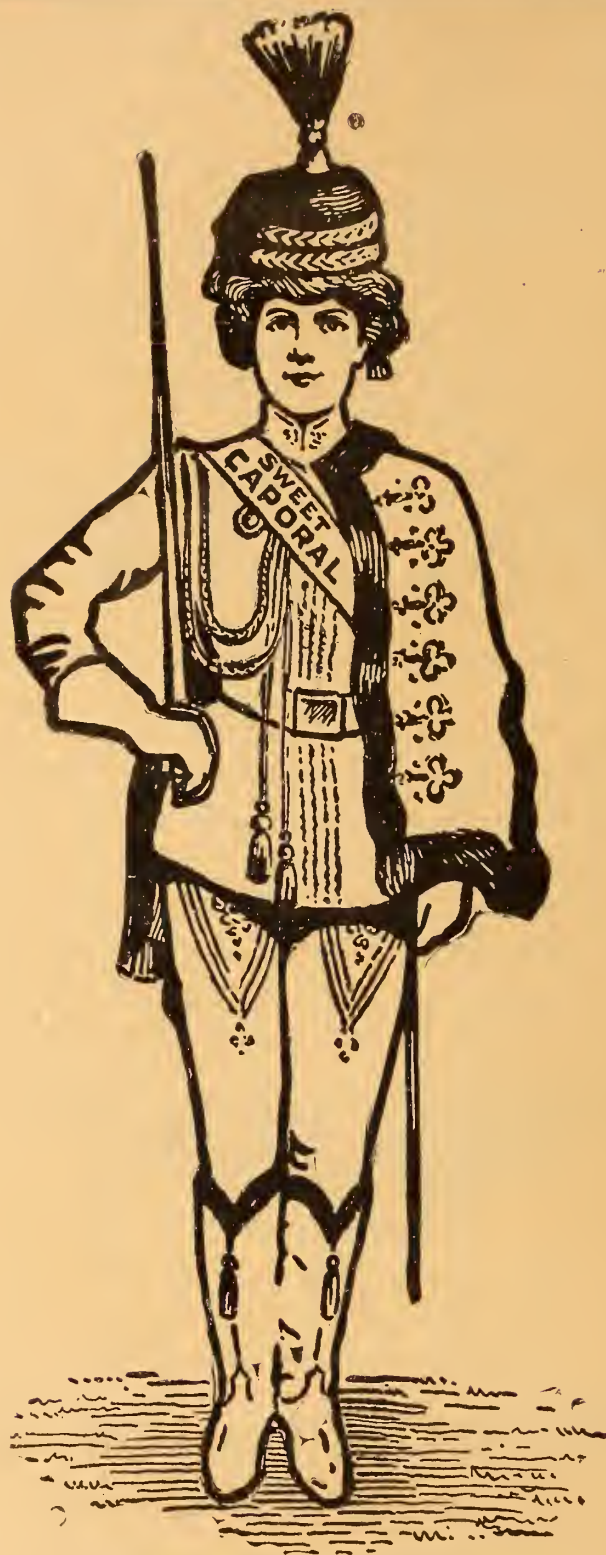
¶ Cette maison possède le stock le plus varié et le mieux choisi du Dominion, et se chargera de plus de recevoir tous paquets que vous voudrez bien lui confier pour être ensuite expédiés à votre adresse, et cela sans aucune charge.



BUREAU et MAGASIN : 186-188 rue St-Paul ; Phone 1272

ENTREPOT : 119 rue Saint-André ; Phone 1272

SUCCURSALE : 179 rue Saint-Joseph ; Phone 2097



Cigarettes
"SWEET CAPORAL"

La forme la plus pure sous laquelle le tabac peut être fumée.

"LANCET"

MONTREAL

VOL. VII



AOÛT 1908

No 8

LIQUEURS ET TABACS

LIQUORS & TOBACCOS

JOS. COTÉ

**Importateur d'Articles de Fumeurs et
Marchand de Tabac en Gros de Quebec**

Remercie cordialement ses nombreux clients qui lui ont fait l'honneur d'une visite à son établissement, lors de leur passage à Québec, durant les fêtes du IIIème Centenaire.

¶ Les 6 voyageurs de cette importante maison sont maintenant sur la route avec un assortiment des plus complets de

**Pipes, Cigares, Cigarettes,
Tabacs de toutes sortes,
Biscuits, Confiseries, Etc.**

¶ Messieurs les marchands devraient, en conséquence, attendre le passage de ces voyageurs avant de donner leur commande.

BUREAU: 186-188 rue St-Paul ; Phone 1272

ENTREPOT : 119 rue Saint-André ;

SUCCURSALE : 179 rue Saint-Joseph ; Phone 2097

MAISON
FONDÉE en 1827

SCOTCH WHISKY DE ROBERTSON

LA MARQUE
La plus ANCIENNE



SEULS AGENTS POUR LE CANADA:

JOHN ROBERTSON & SON, Ltd., - Distillateurs à Dundee, Ecosse

BUREAUX AU CANADA:

MONTREAL, 310 rue Notre-Dame Ouest
ST. JOHN, N.B., 8 Market Square

WINNIPEG, 315 Avenue William
VANCOUVER, coin des rues Richard et Hastings

SEULES AGENCES:

MOET ET CHANDON, Champagne
J. H. DENIS MOUNIÉ, Cognac
D. GONI FEUERHEERD & Co., Sherries
D. M. FEUERHEERD & Co., Vins de Port

ADET, SEWARD & Co., Bordeaux, V. D.
Clarets, Sauternes et Vins de Bourgogne.
MACHIN & HUDSON, Liverpool, Beaver Brand
Bass' Ale & Guinness' Stout.
THE PETER SCHOENHOFEN BREWING Co.,
Chicago, "Eldeweiss Lager".

Gérant à Montréal: GEO. W. DOW

LIQUEURS

LIQUEURS ET TABACS—Revue Mensuelle publiée par la Compagnie de Publication Commerciales (The Trades Publishing Co'y), 25 rue Saint Gabriel, Montréal, Téléphone Main 2547, Boîte de Poste 917. Abonnement : dans tout le Canada et aux Etats-Unis \$1.00, strictement payable d'avance. France et Union Postale, 7.50 francs. L'abonnement est considéré comme renouvelé, à moins d'avis contraire donné au moins 15 jours avant l'expiration. Il ne cessera que sur un avis par écrit, adressé au bureau même du journal. Il n'est pas donné suite à un ordre de discontinuer tant que les arrérages et l'année en cours ne sont pas payés.

Adresser toute communication simplement comme suit : **LIQUEURS ET TABACS, MONTREAL, Canada.**

Organe officiel de { l'Association des Commerçants Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Montréal.
l'Association des Marchands Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Québec.

Official organ of the { Licensed Victuallers' Association of the City of Montreal.
Association des Marchands Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Québec.

VOL. VII.

MONTREAL, AOUT 1908

No 8

Association des Com-
merçants Licenciés
de Vins et de Li-
queurs de la Cité
de Montréal : : :

Incorporée en Juin 1884.

JAMES MCCARREY
Président.

L. A. LAPOINTE,
Secrétaire.

DIRECTEURS :

J. A. A. AYOTTE,
EUG. MASSE,
J. A. TANGUAY,
ARTHUR BONNEAU,
ERNEST TRUDEAU,
ARTHUR HINTON,

ANDREW J. DAWES
LAWRENCE A. WILSON
E. L. ETHIER, A. BLONDIN
VICTOR LEMAY

Prés. Hon.



NAZ. GAUTHIER
Vice-Prés.

VICTOR BOUGIE
Trésorier.

—
AVISEURS :

MM. H. A. ETERS,
" M. MARTIN, M. P.
" C. ROBILLARD,
" THOS. KINSELLA,
" H. LAPORTE,
" J. M. WILSON,
" J. M. FORTIER,

Licensed Victuallers'
Association of
Montreal : : : :

Incorporated June, 1884.

Avisseurs Légaux : MM. ARCHER, PERRON & TASCHEREAU

Notaire : EDOUARD BIRON.

Auditeurs : F. A. CHAGNON et DAN. DAIGNEAULT.

TELEPHONES : { Bell Main 4187,
Des Marchands 621

Bureau : 66 Rue St-Jacques.

Montréal, 31 Juillet 1908.

AUX MEMBRES

Messieurs,—J'ai l'honneur de vous informer que, les membres affiliés et les maisons d'affaires suivantes sont en règle avec l'Association pour l'année 1908, à savoir :

Distillateur — Distiller

M. H. Corby Distillery Co. Ltd. Belleville, Ont.

Brasseurs — Brewers

MM. The Imperial Breweries, Ltd.
" The Canadian Breweries, Ltd.
" Dawes & Co.
" Wm. Dow & Co.
" J. H. & R. Molson, Bros.

Vins et Liqueurs—Wines and Liquors

MM. Lawrence A. Wilson Co. Limited.
" F. X. St. Charles & Cie.
" Meagher Bros. & Co.
" D. Masson & Cie.
" J. M. Douglas & Co., (a'ts, John Dewar & Sons, Ltd.)
" Boivin, Wilson & Cie.
" Hudon, Hébert & Cie, Ltée.
" L. Chaput, Fils & Cie.
" La Cie Clauton, Limitée.

Montreal, July 31th. 1908.

TO MEMBERS

Sirs, — I have the honor to inform you that the following Business Firms and affiliated members are in good standing with the Association for the year 1908, viz :

MM. Wm. Farrell, Ltd.
" Gillespies & Co., (Agt., E. W. Parker.)
" Geo. W. Dow (J. Robertson & Son, Ltd).
" Jodoin, Maloney & Lawrence, Ltd.
" Laporte, Martin & Cie, Ltée.

Divers — Miscellaneous

MM. Edouard Biron, Notaire Public.
" Otto Zepf. Mch. de Bouchons.
" A. P. Pigeon, Imprimeur.
" Thos. Burdett, Pompes à Bière, etc.
" Jules Bourbonnière, Secrétaire du Cinématographe—Canada Incorporée.
" Gilbert Tibert, Hotel de Tempérance,
" Chs. C. DeLorimier, fleuriste.
" Alfred Richard, Maître Boucher.
" Thos. Kinsella, Embouteilleur.
" La Cie Raymond Ltd, Immeubles.
" Henry Valentine, Contracteur-Peintre.

AUX MEMBRES (suite)**Extraits de Bœuf, etc.—Beef Extracts, etc.**

MM. Bovril Limited—Fluid Beef.
 “ Colonial Fluid Beef Co.

Comptables—Accountants

MM. Alex. Desmarteau.
 “ F. X. Bilodeau.

Fabricants de Cigares—Cigar Manufacturers

MM. Médéric Martin.
 “ W. R. Webster & Co. (Sherbrooke).
 “ L. O. Grothé & Cie.
 “ S. Davis & Sons.
 “ P. Chaput, (La Champagne).
 “ Poirier & Frère.
 “ H. Simon & Sons.
 “ The Tuckett Cigar Co.
 “ V. Forest.

TO MEMBERS (continued)**Agents de Brasseries—Brewery Agents.**

MM. Geo. Sorgius.
 “ J. G. Vinet.
 “ J. W. Moffat (Labatt).

Mfrs d'Eaux Gazeuses — Aerated Water Mfrs.

MM. C. Robillard & Cie.
 “ J. Christin & Cie.
 “ J. E. Turgeon (Chs. Gurd & Co.
 “ Robert Allan

Marchands Merchants

MM. Siméon Beaudin, Valleyfield.
 “ H. H. Guay, Victoriaville.
 “ P. Simard, St Jérôme.

AVIS

Chaque mois vous serez avisés des maisons d'affaires additionnelles qui se seront mises en règle avec l'Association.

Les Membres Licenciés (Hôteliers et Restaurateurs) sont priés d'exiger de leurs fournisseurs les certificats d'affiliation, émis par l'Association, afin qu'ils se qualifient s'ils ne l'ont pas fait déjà.

A moins de circonstances absolues, les Membres Licenciés, dans tous les cas, ne devraient acheter que de ceux du Commerce qui sont membres en règle avec l'Association.

LE PAIEMENT DES CONTRIBUTIONS EST EXIGÉ

J'ai reçu instruction du Bureau de Direction d'exiger le paiement des contributions de 1907 et des arrérages dûs à l'Association. En conséquence, ceux qui n'ont pas encore payé sont priés d'en faire parvenir le montant au Secrétaire aussitôt que possible.

J'ai l'honneur d'être, Messieurs,
 Votre obéissant serviteur,
 L. A. LAPOINTE,
Secrétaire.

NOTICE

Each month you will be notified of the additional Business Houses which will be in good standing with the Association.

The Licensed Members (Hotel and Restaurant keepers) are requested to ask from their furnishers, certificates of affiliation, issued by the Association, so that they may qualify themselves if they have not done so already.

Unless circumstances absolutely prevent it, License Holders, in all cases, should only purchase from those in the Trade who are Members in good standing with the Association.

FEES ARE NOW DUE

I have received instruction from the Board of directors to collect the fees of 1907 and arrears due to the Association. Consequently those who have not yet paid are requested to send in the amount to the Secretary, as soon as possible.

I have the honor to be, Sir,
 Yours truly,
 L. A. LAPOINTE,
Secretary.

IMPORTANT.**AUX MEMBRES**

Vu les difficultés qui se présentent souvent chaque année, au sujet de l'évaluation du loyer de vos places d'affaires sur laquelle est basé le prix de votre licence, et aussi, afin de vous assurer si les Cotiseurs ont augmenté l'évaluation de votre loyer, vous êtes instamment prié, et il est de votre intérêt, d'aller visiter, par vous-même, le Rôle d'Evaluation qui a été préparé à l'Hôtel-de-Ville, afin de voir à le faire rectifier si vous vous croyez en lieu de vous PLAINDRE DU MONTANT DE VOTRE EVALUATION.

Ceci aura pour effet, dans plusieurs cas, d'empêcher une augmentation du prix de la licence.

Passé LE 20 AOÛT, aucun changement ne peut être fait au dit Rôle d'Evaluation.

J'ai l'honneur d'être, Monsieur,
 Votre obéissant serviteur,

L. A. Lapointe

TO MEMBERS

In view of the difficulty which is presented to many of us every year, regarding the rental valuation of business premises you occupy, on which rental valuation is based the price of your licenses and also to assure yourself that the Assessors have not raised your valuation, you are requested, in your own interest, to examine the Assessment Roll, on any day, at the City Hall, to have your assessment rectified if, in your opinion, the valuation have BEEN PLACED AT TOO HIGH A FIGURE.

Such action on the part of the Trade, if followed out, would have the effect, in many cases, of keeping the license free from being raised.

You must understand that no change can be made in the Assessment Roll after THE 20th OF AUGUST, which is the last day for receiving appeals.

I have the honor to be, Sir,
 Your obedient servant,

La Marque
dont rien n'approche

DEWAR'S

'BLUE LABEL'

WHISKY

Agents Canadiens : J. M. DOUGLAS & CO., Montreal, Etablis en 1857

**ASSOCIATION DES COMMERÇANTS
LICENCIÉS EN VINS ET LIQUEURS
DE LA PROVINCE DE QUÉBEC**

Assemblée spéciale du 17 juin 1908.

Une assemblée spéciale a eu lieu le 17 juin 1908, sous la présidence de Nap.

Bernier, Burns, et Ls. Bertin, secrétaire. M. le président fait remarquer que c'est la première fois qu'il préside l'assemblée depuis sa nomination; il parle en termes chaleureux de ses deux prédécesseurs: M. Charl. Flamand et M. Henry Fontaine. M. le président fait comprendre aux membres de l'association

loir prendre place dans les rangs de la procession du 23 juin.

Lecture de cette lettre fut donnée par M. le secrétaire et, après les remarques présentées par M. le président, le vice-président et le secrétaire, à l'effet d'accepter cette invitation, il fut proposé par M. Jos. Devarennas, secondé par M. F.



M. Nap. Bissonnette,
Président.



M. Etienne Cloutier,
Asst.-Trésorier.



M. J. A. Bergeron,
Membre du Comité.

Bissonnette. Etaient présents:

MM. Nap. Bissonnette, F. X. E. Proulx, A. Masson (Jr), Et. Cloutier, A. Breton,

qu'il n'a accepté la présidence de l'association que parce qu'il était certain d'un appui ferme et loyal de la part des mem-

X. E. Proulx, que: tous les licenciés assistent à la procession de la Saint-e-Jan-Baptiste, du 23 juin 1908. Ahodpté.



M. F.-X. E. Proulx,
Vice-Président.



M. Louis Bertin,
Secrétaire.

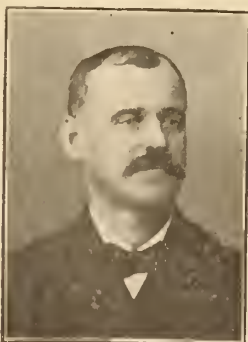


M. Philias Côté,
Membre du Comité.

Ph. Côté, G. Demeulé, J. Royer, G. Belleville, Nap. Bédard, L. Côté, J. Rooney, Ls. Lambert, J. Devarennas, Drouin, N.

bres de l'association en général. Il dit le but de cette assemblée spéciale. Elle fut convoquée à la suite de la réception

M. le président fait remarquer qu'il a fait remettre au domicile de tous les licenciés, membres ou non de l'associa-



M. Ant. Masson, jr.,
Trésorier.



M. Nap. Bédard,
Asst.-Secrétaire.



M. Jos. Devarennas,
Membre du Comité.

Morin, Vezina, L. Picard, G. Richard, J.-B. Bergeron, W. Savard, Gauvin, Rous-sin, Sam. Derocher, Morisset, Dionne,

d'une lettre de la Société St-Jean-Bap-tiste, de Québec, demandant aux mem-bres de notre association de bien vou-

tion, la loi des licences, avec les clauses des amendements, il leur conseille d'en étudier le contenu; il prie MM. les mem-

JOHN HOPE & CO., MONTREAL.

Seuls Agents au Canada de :

MM. John de Kuyper & Son.....	ROTTERDAM.....	<i>Gin de Hollande</i>
“ Martell & Co.....	COGNAC.....	<i>Cognacs.</i>
“ Jules Robin & Co.....	“	<i>Cognacs.</i>
“ Cockburn, Smithes & Co.....	OPORTO.....	<i>Vins de Port.</i>
M. M. Misa.....	XERES DE LA FRONTERA...	<i>Sherries.</i>
“ S. Darthez.....	REUS (TARRAGONE).....	<i>Ports Tarragone.</i>
MM. Barton & Guestier.....	BORDEAUX.....	<i>Clarets, Sauternes et Huile d'Olive.</i>
“ Rodel & Fils Freres	“	<i>Sardines, Pois et Conserves.</i>
“ Deinhard & Co.....	COBIENZ.....	<i>Hocks et Moselles.</i>
“ C. Marey & Liger-Belair.....	NUITS.....	<i>Bourgognes.</i>
“ E. & J. Burke, Limited.....	DUBLIN & LIVERPOOL.....	<i>Guinness's Stout, Bass's Ale, Whiskies Irlandais et Rhum de la Jamaïque.</i>
“ C. G. Hibbert & Co.....	LONDRES.....	<i>Bass's Ale.</i>
“ Bulloch, Lade & Co., Limited.	GLASGOW.....	<i>Whiskies Ecossais.</i>
“ Cantrell & Cochrane, Limited.....	BELFAST ET DUBLIN.....	<i>Ginger Ale, Club Soda, etc.</i>
“ Field, Son & Co.....	LONDRES.....	<i>Sloe Gin, Orange Bitters, Rhum de la Jamaïque.</i>
Booth & Co's. (LONDRES).....		<i>Old Tom et Dry Gin.</i>

bres de faire leur possible pour ne pas enfreindre la loi des licences et recommande aussi aux membres d'être unis.

Trois nouveaux membres actifs ont été proposés, ainsi qu'un membre honoraire.

Avant l'ajournement, sur proposition de M. Sam. Derocher, secondé par M. Rajer, il est résolu que des condoléances seront votées pour la perte de l'un de



M. Edouard Diné,
Membre du Comité.

leurs anciens membres, en la personne de M. Louis Lachance, Sr, et que copie de cette résolution soit transmise à la famille.

De suite après cette assemblée, il y a eu assemblée du comité, à laquelle étaient présents:

MM. Nap. Bissonnette, président,
F. X. E. Proulx, vice-président,
Nap. Bédard,
Et. Cloutier,
A. Masson, Jr.
Ph. Côté,
Jos. Devarennas,
J.-B. Bergeron,
Ls. Bertier (secrétaire).

A ce comité, les messieurs dont les noms suivent ont été admis membres de l'association:

M. R. Bourassa, 18, rue St-Pierre, Québec; Ls. Lambert, 108, rue d'Aiguillon, Québec; A. Roussin, 299, rue Saint-Paul, Québec, et M. Michel Gauvin, brasseur, comme membre honoraire.

L'assemblée s'est ensuite ajournée.

Il peut être intéressant pour les brasseurs et les distillateurs en général de savoir que nous sommes les seuls agents Canadiens de MM. Wm. BAILEY & SON, les manufacturiers Anglais les plus importants d'articles pour brasseurs et distillateurs, et que nous avons en stock quelques-unes de leurs marchandises bien connues.—Freysseng Cork Co., Limited, Nos 655-661 rue St-Paul, Montréal.

Scotch & Irish Whisky de Mitchell

Ces whiskies sont trop avantageusement connus des Canadiens pour qu'on ait à en faire l'éloge: il s'en vend beaucoup, nous disent les agents généraux, MM. Laporte, Martin et Cie, Ltée, Montréal.

LE REPOS NECESSAIRE

Chaque année, quand la saison chaude se fait sentir, nous conseillons à nos lecteurs de se débarrasser, pendant quelques jours au moins, du tracassé et du souci des affaires pour retremper leurs forces et reposer leur cerveau.

L'homme qui ne se repose pas et ne prend ni plaisir ni distraction en dehors de ses affaires, s'use vite. Et notre intérêt à tous est de durer le plus longtemps possible exempts de maux et de troubles relatifs à notre santé. Le marchand a assez des soucis que lui créent les affaires et de la peine qu'il se donne pour surmonter les obstacles qui parsèment le chemin de la réussite. Il n'a pas besoin de s'en créer d'autres. L'état d'activité fébrile, de nervosité continuelle dans lequel est bien souvent obligé de vivre l'homme d'affaires qui a à cœur de réussir, n'est pas un état normal.

Personne n'est mieux à même que lui de s'en rendre compte et, quand il s'en aperçoit par une diminution de ses forces



M. E. Neville,
Membre du Comité.

corporelles ou intellectuelles, l'heure a sonné pour lui de se livrer au repos pendant un temps plus ou moins long, s'il ne veut attendre que la neurasthénie qui le guette, fasse de lui un homme incapable de fournir le travail que son commerce exige.

Quelques jours de repos au grand air, loin des tracassés de son commerce, le fusil sur l'épaule, la ligne à la main, qu'il s'en aille chasser ou pêcher, mais qu'il prenne de l'air à pleins poumons, qu'il se rafraîchisse le sang et le cerveau et notre marchand reviendra à ses affaires plus frais et plus actif que jamais.

M. I. McGrae, ancien employé de la maison Freeman, vient d'ouvrir un restaurant, comprenant bar et salle à manger, au No 88 de la rue St-Jacques, Montréal. L'intérieur de ce nouvel établissement a un aspect magnifique. Tout L'AGENCEMENT est d'un goût recherché. Le "WORKBOARD" est entièrement en métal blanc (German silver), et a été installé par la Hamilton Brass Manufacturing Co., Limited, Montréal, Qué.

LE TRAITE FRANCO-CANADIEN

Il a été question à la fin de la session au Parlement Canadien du traité franco-canadien. Il n'y a aucun doute qu'un grand nombre de personnes dans le commerce ou la politique se montrent ombrageux de ce que le Sénat français soit parti en vacances sans avoir approuvé par son vote la convention établie entre les représentants du Canada et de la France.

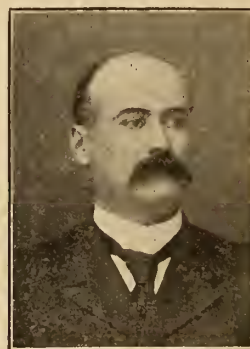
Il en est même qui souhaiteraient que, pour punir la France de ce que la convention n'ait pas encore été ratifiée, ou dénoncé le traité de 1894.

Voilà qui, en effet, avancerait bien les choses.

Ne retomberions-nous pas plutôt dans une guerre de tarifs qui serait désavantageuse aux deux pays? Le fait n'est guère douteux. N'insistons pas, car nous avons trop confiance dans ceux qui sont à la tête des affaires pour craindre qu'ils se laissent emporter par le mouvement de mauvaise humeur qui s'est emparé de gens peu au courant des faits.

A ce propos, nous détachons de la "Revue Economique", les lignes suivantes qui se rapportent au sujet qui nous intéresse; elles sont une partie de l'allocution de M. Méline à une réunion de l'Association, de l'Industrie et de l'Agriculture françaises, dont il est le président:

"Les rapporteurs (de la Commission des Douanes), se sont mis en rapport avec les intéressés, ils ont entendu les desiderata de tous et nous leur savons gré ici d'avoir bien voulu souvent tenir compte des vœux exprimés par notre Association; c'est là un exemple de ce que l'on peut, quand on veut travailler, sérieusement pour la prospérité nationale.



M. Cléo. Turcotte,
Membre du Comité.

"Nous souhaiterions bien vivement que le Gouvernement s'inspire toujours du même esprit. Il se dispenserait alors d'apporter au Parlement des conventions mal étudiées, que l'on note à contre-cœur au dernier moment et dont on aperçoit ensuite les regrettables effets. Je citerai la dernière, la Convention avec le Canada: elle embarrasse fort la Commission des Douanes du Sénat, qui ne voudrait pas dé-

Téléphone Main 844

OTTO ZEPF, Gérant-Directeur

FREYSENG CORK CO., LIMITED

Nous tenons un stock considérable de

BOUCHONS "CROWN"

ET DE

Machines CROWN pour boucher les Bouteilles de Soda et de Bière*NOUS POUVONS LIVRER A BREF DELAI.*

Nous avons aussi des Extracteurs de Bouchons "Crown" de toute espèce.

655-661 RUE ST-PAUL,**MONTREAL****BISQUIT**
"Old Liqueur"

(20 ANS D'AGE)

— ET —

"Une Etoile"
BRANDY DE PUR RAISIN
Méfiez-vous des Substitutions.

Exportés par

Bisquit, Dubouché & Co.,

JARNAC — COGNAC

ETABLIS EN 1819.

SEULS AGENTS POUR LE CANADA.

WALTER R. WONHAM & SONS,

MONTREAL.



savouer le Gouvernement et qui, d'autre part, hésite à ratifier des clauses assez désavantageuses.

"Tout cela ne se produirait pas, si le Gouvernement, avant de signer les conventions, consultait les intéressés.

"....Et c'est avec raison que l'honorable M. Klotz avait naguère exprimé à la tribune de la Chambre le vœu que le Gouvernement n'entamât plus aucune négociation commerciale avec d'autres pays avant que fût terminée la révision douanière."

On voit que les remarques de l'éminent Sévateur sont bien faites pour nous prouver qu'il n'y a, dans l'attitude du Sénat français, rien de désobligeant pour le Canada.

Nous avons, d'ailleurs, déjà expliqué les raisons du retard apporté par le Sénat français à la ratification de la convention franco-canadienne. Un câblogramme de la Presse Canadienne Associée venant de Londres et reproduit par les journaux quotidiens n'a fait que répéter exactement ce que nous avons dit ici-même.

LES VOYAGEURS DE COMMERCE

Un congrès international des voyageurs de commerce vient de se tenir à Paris. Plusieurs pays, entre autres l'Angleterre, l'Allemagne, la Belgique, l'Espagne, la Hollande, la Suisse, y avaient envoyé des délégués.

Une Fédération internationale des voyageurs de commerce a été instituée.

Miller "High Life" Malt Extract, Vivo

De l'avis de tous les connaisseurs, les produits de la Brasserie Miller, de Milwaukee, ne le cèdent à aucune marque connue sous tous les rapports. Le Lager Miller High Life par sa qualité supérieure a créé une demande énorme au Canada; l'Extrait de Malt a suivi et la bière de tempérance "VIVO" aura le même succès. La qualité doit nécessairement triompher. La maison Laporte, Martin et Cie, Ltée, Montréal, représente les produits Miller au Canada.

La maison Freyseng Cork Co., Limited, Nos 655-661 rue St-Paul, Montréal, a maintenant l'agence pour la vente de diverses marques de COLLE DE PATE, pour tous les usages. Parmi ces COLLES DE PATE, est celle portant le nom "STRICK-FAST". Cette colle de pâte, vendue en poudre, est d'une préparation facile; elle est forte et permet de coller des étiquettes sur du fer-blanc poli; ce que ne peut faire, les colles de pâte ordinaires.

Personnel

—MM. D. Masson et Cie viennent d'accepter l'agence pour le Canada du fameux whisky écossais "White Horse Cellar", distillé par MM. Mackie & Co'y, Distillers, Ltd., de Glasgow et Londres.

Personnel

—M. D. Donaldson, représentant MM. Mackie & Co'y Distillers, Ltd., fait actuellement un voyage d'affaires au Canada.

LA COMMISSION ROYALE ET SON ENQUETE SUR LE WHISKY ET AUTRES SPIRITUEUX POTABLES

Rapport provisoire adressé à sa Majesté le roi d'Angleterre

Nous, les commissaires nommés par Votre Majesté, le 17 février 1908 pour faire une enquête et un rapport:

(1) A l'effet de savoir si, dans l'intérêt général du consommateur ou dans l'intérêt de la santé publique ou de toute autre façon, il est désirable;

(a) De mettre des restrictions sur les matières ou les procédés qui peuvent être employés dans la manufacture ou la préparation dans le Royaume-Uni du whisky écossais, du whisky irlandais ou de tout autre spiritueux auquel le terme whisky peut être appliqué comme description commerciale;

(b) D'exiger que des déclarations soient faites quant aux matières, aux procédés de manufacture ou à la préparation ou à l'âge de tels spiritueux;

(c) D'exiger une période minimum durant laquelle de tels spiritueux devraient être vieillies en entrepôt de douanes; et

(d) D'étendre les clauses mentionnées dans les deux subdivisions ci-dessus à tout spiritueux importé dans le Royaume-Uni:

profitant de la permission à nous donnée par Votre Majesté de faire rapport de nos procédures de temps à autre, quand nous pensons à propos de le faire, désirons soumettre à Votre Majesté le rapport préliminaire suivant:

Nous avons eu vingt-deux séances et nous avons examiné soixante-quatorze témoins. Certains des commissaires ont visité des distilleries en Ecosse et en Irlande et ont ainsi obtenu des renseignements très précieux.

Bien que le travail des commissaires soit loin d'être terminé, nous en sommes arrivés à certaines conclusions que nous soumettons humblement maintenant à Votre Majesté; ces conclusions sont les suivantes:

(1) Aucune restriction ne devrait être imposée aux procédés ou aux appareils employés pour la distillation de tout spiritueux auquel le terme "whisky" peut être appliqué comme description commerciale.

(2) Le terme "whisky" ayant été reconnu dans le passé comme applicable à un spiritueux potable manufacturé au moyen de (1) malt ou (2) malt ou orge ou autres céréales non maltées, l'application du terme "whisky" ne devrait pas être refusée aux produits manufacturés au moyen de telles matières.

Nous nous réservons d'examiner plus tard la question de savoir s'il est à propos d'attacher une signification spéciale à des désignations particulières telles que

"Scotch Whisky", "Irish Whisky", "Grain Whisky" et "Malt Whisky"; d'imposer des restrictions à l'emploi de telles désignations comme descriptions commerciales; ou d'exiger que de telles désignations soient employées dans les ventes de whisky.

Nous demandons à Votre Majesté la permission de remettre à plus tard l'exposition complète des faits sur lesquels nous nous sommes basés pour arriver aux conclusions ci-dessus, jusqu'à ce que nous ayons présenté notre rapport final sur toutes les questions qui nous ont été soumises.

Nous soumettons aussi à Votre Majesté les minutes de la preuve qui nous a été présentée.

Nous pensons que la publication immédiate de ce rapport est désirable.

Nous soumettons le tout très humblement à la très gracieuse considération de Votre Majesté.

(Signé),

James of Hereford,
Président.

L. N. Guillemard,
W. E. Adeney,
J. R. Bradford,
Horace T. Brown,
G. S. Buchanan,
J. Y. Buchanan,
Arthur R. Cushny.

Aubrey V. Symonds,
Secrétaire.

L'ART DE BOIRE LE VIN

(Suite.)

Ces vins perdent de leur corps et leur saveur quand ils sont refroidis et le vin de Porto souffre spécialement plus sévèrement dans ce cas. Par l'exposition au froid, il acquiert un goût dur, plat, acide, allant souvent jusqu'à l'amertume et perd presque toutes ses qualités caractéristiques. Le sherry et le madère perdent de leur corps, ils deviennent plats, leur qualité onctueuse, riche, s'en va et ils perdent presque entièrement leur saveur.

J'appelle maintenant votre attention sur la question des verres. Il est probable que les cornes des animaux ont servi autrefois de coupes chez les anciens. Celles de l'urus spécialement étant beaucoup estimées, en raison de leur grande capacité, dit Erastus P. Rowe, dans "Wholesalers' & Retailers' Review". Quand leurs extrémités étaient munies d'or ou d'argent, elles étaient considérées comme figurant très bien sur la table des rois. Ces cornes conservaient la forme des premiers ustensiles en terre et, à mesure que le luxe augmenta, la même forme fut conservée pour les coupes qui étaient faites de métaux précieux. Aux banquets des temps héroïques, chaque con-



PAR DECISION ROYALE

“CANADIAN CLUB”
WHISKY.

“IMPERIAL”
WHISKY.

DISTILLÉS ET EMBOUTEILLÉS PAR
HIRAM WALKER & SONS, LIMITED.
WALKERVILLE, ONTARIO, CANADA.

ENTREPOTS :
LONDON, NEW-YORK, CHICAGO,
VILLE DE MEXICO,
VICTORIA, B. C.

AGENTS : WALTER R. WONHAM & SONS
6 RUE ST-SACRAMENT, MONTREAL

vive avait une coupe séparée et des coupes plus grandes et des vins plus fins étaient présentés au chef et aux amis que le maître de la maison désirait honorer. C'était aussi une marque de respect de garder toujours les coupes remplies et les convives pouvaient boire tant qu'ils voulaient et aussi souvent qu'ils le désiraient. Le vin était servi par des serveurs qui étaient soit des héraults de camp soit des pages. Outre ces porteurs de coupes, les riches Athéniens avaient des échantons ou inspecteurs du vin, dont le service consistait à surveiller les mouvements de la table et à s'assurer que tous les convives étaient servis convenablement.

L'oblation à Jupiter

À la fin du repas, le vin pur était passé tout autour de la table, mais, avant de le boire, une portion de ce vin était versée sur le sol ou sur la table, comme un hommage à Jupiter et à tous les dieux, ou bien à quelque dieu en particulier et les coupes étaient toujours remplies jusqu'au bord, parce qu'on considérait comme irrespectueux d'offrir quelque chose en sacrifice qui ne fût pas parfait. Le vin employé dans ces occasions était du vin rouge, sucré, parce qu'il était le plus alcoolique et le plus fort. On peut remarquer que la même espèce de vin est encore employée dans les cérémonies religieuses et l'appellation "vino sancto" qui est donnée par les Italiens à leurs vins les plus rouges est probablement une allusion à cette circonstance.

La première coupe de vin pur était consacrée à Bacchus, sous le nom du bon génie; la seconde appartenait à Jupiter et était un mélange de vin et d'eau; venait ensuite la coupe de santé qui était buë quand les convives lavaient leurs mains et la cérémonie se terminait par la coupe de Mercure, patron de la nuit et dispensateur du sommeil et des rêves agréables. Avant le second service, les convives recevaient des chapelets de feuilles ou de fleurs qu'ils plaçaient sur leur front et sur leur coupe. La coutume, dit-on, eut pour origine une croyance que certaines feuilles telles que celles du lierre, du myrte et du laurier, ou de certaines fleurs telles que la violette et la rose, possédaient le pouvoir de disperser les vapeurs du vin et d'empêcher ses effets nuisibles. Pour cette raison, le lierre fut toujours consacré à Bacchus et forma la base des couronnes dont ses images et la tête de ses adorateurs étaient entourées. À présent, les seules reliques de cette coutume que je connaisse, se trouvent dans les couronnes de lierre ou de fleurs qui, dans certains pays, servent d'enseigne aux tavernes ou aux maisons où on vend du vin.

Quand les vins les plus fins étaient servis, il appartenait généralement au

maître du festin de commencer la ronde en y engageant les principaux convives, c'est-à-dire qu'il goûtait le vin et saluait la compagnie ou l'hôte placé à sa droite, si c'était une personne de distinction à laquelle la coupe était passée et celle-ci devait finir son contenu. Boire de cette façon, dans une même coupe, amena la popularité de la "coupe d'amour" plus tard et il est curieux de remarquer que la mode de trinquer est une relique des temps féodaux, où les chevaliers étaient obligés de choquer leurs verres, comme gage qu'aucun d'eux ne profiterait indûment de la vulnérabilité de la partie du corps située au-dessous des bras, lorsqu'elle n'était pas protégée quand ils levaient leur verre à leurs lèvres; en effet, la cote de mailles laissait les aisselles nues. Notre mode actuelle de trinquer a cette origine.

Les verres à bordeaux, comme les verres à champagne, devraient être très minces, de grandeur moyenne, en cristal bien taillés et absolument incolores. Ils devraient être parfaitement clairs et sans ornementation. Ces verres devraient être à pied, et leur diamètre supérieur, de la même dimension que la partie inférieure. Ces proportions égales ont une bonne raison d'être. Prenez par exemple un vin de Bordeaux. Un des effets les plus agréables est l'examen de sa couleur, qui peut être foncée ou claire, mais qui est aussi intense en haut qu'au fond du verre; une telle coloration est toujours trouvée belle.

Verres qui vont en s'amincissant.

Dans les verres qui vont en s'amincissant du haut en bas, le bordeaux peut être de la couleur convenable en haut, mais, au fond du verre, il prend une teinte jaune qui frappe l'œil d'une manière défavorable. Bien que ce soit ma croyance qu'un verre à vin rouge devrait être incolore, il y a cependant une exception à cette règle qui peut être permise: c'est le verre ayant son bord supérieur teinté d'une nuance rosée, diminuant graduellement de couleur en descendant et qui se dégrade jusqu'à un cristal incolore. De tels verres tendent à donner à la couleur du vin une teinte plus rouge et plus attrayante et je pense que c'est, par excellence, le verre qui convient aux vins de Bourgogne, dont la couleur dans ces verres se fonce et trompe l'œil, au point de faire croire que ces vins ont plus de corps et une qualité plus généreuse. Il n'y a rien de tel que de tromper l'œil au moyen d'une verre; le vin, en réalité, semble meilleur au goût, simplement parce qu'il plaît à l'œil. Lorsque ce genre de verre n'est rempli qu'à moitié, la même couleur foncée se répand du haut en bas du verre, à cause de la teinte plus foncée de la partie supérieure et l'effet visuel est des plus agréables. Pour for-

mer un joli contraste, le pied du verre devrait être blanc. L'art de se servir des verres à vin d'une manière convenable est une science et devrait être acquis à la fois par le maître et la maîtresse de maison.

Vins du Rhin et Sauternes

Les vins du Rhin et les vins de Sauternes devraient être aussi servis dans des verres très minces, en cristal taillé et d'une teinte verdâtre ou jaune délicate. Dans l'un ou l'autre cas, la couleur doit être simplement suggérée, de manière à ne pas cacher l'absolue transparence du vin. Prenez ces deux vins, l'un dans un verre blanc et l'autre dans un verre teinté, et comparez-les: il y aura une différence marquée, montrant que le sens de la vue a plus d'influence sur le goût qu'on ne le pense généralement ou qu'on ne l'accorde volontiers.

Le sherry et le madère sont bus généralement dans de petits verres coniques en cristal taillé, tout à fait incolores, s'amincissant en pointe au fond et généralement servis d'une manière correcte sur les tables des diverses maisons. Aucun autre verre ne devrait être permis car ce genre de verres semble faire ressortir leurs qualités dominantes et plus que tout autre, montre les caractéristiques particulières de ces vins chauds, ayant un haut bouquet. Un sherry servi comme il faut a une couleur rouge teintée d'ambre, toujours agréable à l'œil, un bouquet développé et un goût de noisette. Ce goût ne devrait pas être chaud, comme dans le vin de Bordeaux, mais plein et moelleux, jusqu'à devenir onctueux. Le vin étant parfaitement limpide, apparaît à son plus grand avantage, dans un verre en pointe, dont la partie supérieure révèle la riche teinte ambrée et l'œil, en descendant jusqu'au fond du verre, voit la teinte qui se dégrade peu à peu, jusqu'à la couleur la plus pâle de jaune.

Le Porto devrait être bu dans des verres quelque peu plus épais, mais également en cristal bien taillé et sans couleur. La forme la meilleure de ces verres est la forme ronde au fond, pour la même raison qui a été invoquée pour le vin rouge, c'est-à-dire que ce vin a du corps et que la couleur devrait être de la même intensité du haut qu'en bas du verre. La raison à cela est que le porto est beaucoup apprécié en raison de l'intensité de sa couleur, raison pour laquelle, aussi le diamètre de ce verre doit être égal partout; de cette façon, le ton de la couleur demeure non changé à toutes les hauteurs. Le vin de Porto ne devrait jamais être présenté dans des verres à sherry. Ce qui est attrayant dans le sherry, la dégradation de la couleur, nuirait à l'apparence du vin de Porto. — (Wine and Spirit News).

IL N'Y A PAS DE MEILLEUR GIN OLD TOM
SUR LE MARCHÉ QUE LE



Une liqueur chaude, moëlleuse, très estimée des connaisseurs, et QUI DONNE PLUS
DE BÉNÉFICE QUE N'IMPORTE QUELLE AUTRE MARQUE.

Il se consomme beaucoup d'Eau de Vichy en ce moment.

L'Eau de Vichy Celestins

dont la Source est sous le contrôle du Gouvernement Français, est la seule autorisée
à porter le nom de "CELESTINS".

EXIGEZ LA
BANDE
TRICOLORE
SUR
CHAQUE
BOUTEILLE.



SE
VEND
EN
BOUTEILLES
SEULEMENT.

SEULS AGENTS :

Boivin, Wilson & Cie, Montréal.

LA PROHIBITION ET SES RAPPORTS
AVEC LA BIBLE

par C. F. Bond.

La presse locale a attiré l'attention sur les grandes mesures de prohibition qui ont été promulguées en Grande-Bretagne et aux Etats-Unis, ainsi que sur le mouvement en faveur de la tempérance qui a eu lieu au Canada.

Aux Etats-Unis, comme on peut s'en rendre compte par les résultats des élections municipales, dans le cas de l'Illinois récemment, mille bars environ ont été fermés. Ces bars, on peut le remarquer, étaient situés dans les petits centres, tandis que, dans les grandes villes, on a voté en faveur des bars.

En Angleterre, à cause de la réforme draconienne visée par le nouveau bill sur les licences, dans ses différentes phases à la Chambre des Communes, ce bill sera combattu avec toute l'énergie et les ressources qui sont à la disposition des organisations de tempérance et des organisations de brasseurs. On attend anxieusement la mise en vigueur de cette mesure, et une fois qu'elle aura été rendue publique, ses chances de succès peuvent être estimées rapidement.

Ici, au Canada, l'adoption des amendements à l'Acte des Licenses du Manitoba, qui a été mis en vigueur le 26 avril dernier, peut être regardée comme une victoire distincte pour le parti de la tempérance.

A Québec, une très forte pétition a été récemment présentée au gouvernement par l'entremise de la Dominion Alliance, la ligue antialcoolique et par d'autres ligues, demandant une réforme radicale dans la loi des licences, au sujet des liqueurs. Un des manufacturiers, dont les intérêts sont en jeu, a essayé de faire opposition à cette pétition.

Ainsi, on verra qu'il y a une agitation générale en faveur de la prohibition, tant dans l'hémisphère de l'est que dans celui de l'ouest, et on s'attend donc à ce que l'extrait suivant d'un discours prononcé récemment à Chicago par le Docteur M. Mangasarian, sur la relation qui existe entre la prohibition et la Bible soit d'un intérêt particulier:

"La liberté personnelle et la prospérité sont des choses importantes et font de cette question une question vitale. Que la prohibition empêche la consommation de liqueurs par le public, voilà une question discutable. Le fait qu'il y a des témoignages contraires provenant d'états tels que ceux du Maine, du Vermont et du Kansas, et le fait que quelques personnes disent que la prohibition est une farce, tout cela prouve que jusqu'alors, aucun succès véritable n'a été obtenu par la prohibition. Mais, que la prohibition empêche ou non la consommation des

liqueurs, elle restreint certainement la liberté personnelle; et, si la prohibition est mise en vigueur, elle empêchera tout aussi sûrement la prospérité.

Il n'est pas nécessaire d'essayer de donner une définition de la prospérité, et si j'étais appelé à définir la prohibition, je dirais qu'elle signifie quelque chose comme ceci:

"Parce que vous refusez,
Parce que vous abusez,
Donc, personne ne doit user
De liqueurs d'aucune sorte".

Voilà ce qu'est la prohibition et ce qu'est la liberté personnelle! Sans essayer d'en donner une définition académique, je répondrai: "Self-Government".

A cet effet, j'ai l'honneur d'attirer votre attention sur les paroles remarquables de John Quincy Adams, qui écrivit ces mots à la Northfolk Temperance Society, il y a environ un demi-siècle: "N'oubliez pas, je vous prie, les droits de la liberté personnelle. Le self-government est la fondation de toutes les institutions politiques et sociales. Ne cherchez pas à imposer à votre frère, par une loi, la vertu qu'il ne peut posséder que par sa propre conscience et l'énergie de sa volonté". Ce sont des paroles sages et, si vous voulez me pardonner l'expression, elles vont droit au but. Le "self-government", je le maintiens, est le seul arbre sur lequel fleurissent la liberté personnelle et la prospérité. En même temps, nous devons admettre que le gouvernement a ses fonctions et ces fonctions consistent à garantir le mouvement libre de l'individu.

Trois personnes voyagent ensemble dans ce pays; deux d'entre elles se décident à s'abstenir de liqueurs de toute espèce. Ont-elles le droit d'imposer par la force leur abstinence à la troisième personne? Si elles le font, le gouvernement devrait intervenir et protéger la troisième personne. De même, si trois hommes voyagent ensemble et si deux d'entre eux se décident à boire, si ces deux hommes forçaient leur compagnon à boire aussi, en maintenant ses mains et en forçant la liqueur dans sa gorge, le gouvernement devrait intervenir et protéger la liberté de l'homme persécuté et duquel on a abusé. Le gouvernement devrait étudier l'histoire, car l'avenir sera une répétition du passé, et nous savons par l'histoire qu'une législation répressive a invariablement manqué son but. Il fut une époque où les gouvernements, avec l'assistance des institutions ecclésiastiques, entreprirent d'obliger tous les hommes à penser de la même façon. Y ont-ils réussi? Ils entreprirent d'imposer la même croyance à tous les hommes. Y ont-ils réussi? Et réussiront-ils, à notre époque, à faire que tous les hommes aient les mêmes goûts et les mêmes habitudes? C'est inconcevable. La

répression n'a jamais réussi et ne réussira jamais.

Ce principe de liberté personnelle est un principe vital, et ce qui le rend vital c'est qu'il est une source de notre bonheur. Il est le plus grand moteur de l'industrie et le frapper serait frapper la source même et la vie du progrès. Il est donc essentiel que ce principe de liberté personnelle soit gardé comme le plus sacré des droits de l'homme. Bien entendu, les gens qui interviennent toujours prétendent que c'est pour notre propre bien. C'est là le manteau de l'hypocrisie que toutes les mesures tyranniques jettent sur leurs épaules. Le czar de Russie prétend qu'il est bon pour son pays qu'il soit un despote. Le sultan de Turquie a la même prétention.

J'imagine les prohibitionnistes me demandant: "Devrait-on permettre à un homme d'encourager ou de commettre un crime au nom de la liberté personnelle?" Je n'ai aucune hésitation à répondre: "Non". Aucun citoyen n'est libre d'encourager ou de commettre un crime. Mais est-il vrai que la fabrication, la vente et l'usage des liqueurs nuisent à notre voisin? Examinons la question calmement et impartialement. La Cour suprême a décidé qu'aucun homme ne peut être privé de sa liberté personnelle, sauf pour avoir commis un crime. La question est donc celle-ci: "L'homme qui fait, qui boit ou qui vend des liqueurs est-il un criminel?"

Voilà la question et je vous montrerai que, dans l'histoire du monde, des nations et des individus, l'usage des liqueurs a joué un rôle très insignifiant en ce qui concerne la responsabilité au point de vue du crime.

Vous devez vous rappeler que le prohibitionniste, en règle générale, est un homme aux tendances religieuses. Il est consciemment et honnêtement un homme religieux et son grand argument est que la Bible est contraire à l'usage des liqueurs; quand nous avons réfuté son argument, nous avons réellement produit une impression durable sur lui. Je demande à discuter avec vous la situation de la Bible vis-à-vis de cette question, mais auparavant je désire vous montrer que, dans tous les grands crimes mentionnés dans la Bible, la liqueur joue un rôle très minime. Quel fut, d'après vous, le premier crime commis? Ce fut la chute d'Adam. Comme résultat de ce crime, nous dit-on, le monde entier fut maudit et nous fûmes exposés au feu de l'enfer; cette chute rendit la mort du Fils de Dieu nécessaire pour notre rédemption et cependant ce n'est pas la boisson qui causa la chute d'Adam. Cela montre que la cause réelle du crime est l'ambition. C'est dans la nature de l'homme. Ce n'est pas la pomme qu'Adam mangea; ce n'est pas le whisky que

Pour établir dans votre bar, un gros commerce

de Brandy, vous devez servir un bon brandy, tel que le brandy "ONE STAR" de Hennessy. Il n'y a pas d'erreur sur la douceur onctueuse, veloutée—sur l'arome riche et le bouquet exquis—du brandy "ONE STAR" de Hennessy. Il provient du district renommé de Cognac, France, et chaque bouteille est garantie être âgée au moins de **six** ans.

Le brandy "ONE STAR" de Hennessy est une splendide eau-de-vie de bar, qui établit la clientèle.

Brandy "One Star" de Hennessy

High Wines et Alcool (Standard)



E. W. Parker
Montréal

Les High Wines
et l'Alcool Distillés par

E. W. PARKER, Montréal

sont renommés pour leur HAUTE

QUALITÉ et leur EXCELLENCE UNI-

FORME. Vieillis en entrepôt de douane pendant

DEUX ANS et garantis par le Gouvernement Canadien.

Gillespies & Co. Seuls Agents, MONTREAL

l'homme boit. Adam n'était pas sous l'influence de la boisson quand il pécha.

Quel est le premier meurtre qui fut jamais commis? Ce fut celui d'un frère répandant le sang de son frère; ce fut un crime haineux. Est-ce la boisson qui causa ce premier crime atroce? Cain était-il en état d'ivresse? La Bible prouve que la cause réelle du crime n'est pas la boisson. C'est la haine, c'est la jalousie. Quel fut le crime capital et honteux du roi David? Il convoitait la femme de son voisin, mais elle avait un mari; il s'arrangea pour causer la mort de ce mari, puis il épousa sa femme. Est-ce la boisson qui fut responsable de cette tache honteuse sur la réputation d'un des grands hommes de la Bible? Non; ce fut la concupiscence, la convoitise.

On lit dans la Bible que souvent les peuples étaient en grande détresse, en rébellion, en révolution et en massacres, mais pas une seule fois il n'est question que ces malheurs furent causés par la boisson. Voyez le rôle insignifiant que la boisson joue dans l'histoire de la Bible.

Sodome et Gomorrhe étaient si perverses, dit-on, que ces villes furent visitées par le feu du ciel. Cependant, il n'est pas mentionné que leur perversion était produite par la boisson. Le tenancier de bar et la brasserie ne sont pas responsables de la destruction de ces deux villes. Je pense que les prohibitionnistes devraient être assez généreux pour considérer les faits, quand ils attribuent le crime au fléau de la boisson, ainsi qu'ils l'appellent. Les causes réelles du crime sont dans la nature humaine. Quel fut, d'après vous, le plus grand crime dans le nouveau Testament? Ce fut la trahison de Jésus par Judas. Le fit-il sous l'influence de la boisson? Non, mais il le fit pour quelques pièces d'argent, et qui voudrait dire que c'est la libre circulation de l'argent qui causa sa ruine?

Maintenant, écoutez ceci: le péché n'est pas causé par l'objet que l'homme convoite. Le péché est dans la convoitise de l'homme. S'il n'y avait pas eu d'argent pour tenter Judas, il aurait convoité quelque chose d'autre, et, en mettant l'argent hors de sa portée, vous n'en faites pas un homme meilleur. Comme John Milton le dit: "Vous pouvez prendre un homme et l'emprisonner et l'empêcher d'avoir aucune communication avec le monde extérieur, mais vous ne pouvez pas le rendre chaste s'il ne l'est pas, quand il vient là." C'est là l'erreur totale de la philosophie de la prohibition; d'après cette philosophie, les choses extérieures peuvent rendre l'homme vertueux.

Nous trouvons donc, en repassant les faits de la Bible, qui est la grande arme des prohibitionnistes, que la boisson joue un rôle très infime dans le crime. Sous

ce rapport, je peux dire aussi que souvent l'ivresse — que tous nous condamnons (et il y a une grande différence entre ivresse et boisson) — est fréquemment non une cause, mais un effet. Un homme dont le ménage est malheureux et qui n'a pas de paix à la maison sera porté à l'ivresse plus souvent que son ivresse ne causera de malheurs chez lui car il est déraisonnable de penser qu'un homme qui a fait un mariage heureux, qui a une femme adorable et des enfants, se mettrait à boire. De même, un homme qui a perdu toutes ses économies par la faillite d'une banque, est sujet à devenir un ivrogne, tandis que les cas où l'ivrognerie a réellement ruiné une banque sont très rares. La vie dans des manufactures insalubres, toute la journée, avec de longues heures de travail, une mauvaise littérature, de mauvaises compagnies, une mauvaise cuisine, créeront des appétits dénaturés et excessifs. Vous devriez prendre tout cela en considération et ne pas attribuer d'une manière superficielle tout le mal qui se fait dans le monde à une seule cause. Cela n'est pas équitable; ce n'est pas juste et ne résiste pas au raisonnement.

Maintenant, examinons davantage cette question de responsabilité des liqueurs pour le crime, car nous sommes partis de la proposition qu'à moins que ce soit un crime de boire ou de manifester la boisson, le gouvernement n'a aucun droit de priver un homme de sa liberté personnelle. Prenons l'histoire des grandes nations; elles se sont élevées et elles se sont abaissées, mais la boisson n'a jamais joué un rôle dans leur abaissement. La Grèce fut jadis un pays glorieux. A-t-on jamais dit que c'est la boisson qui a mis Athènes en ruines? Voyez Rome, l'orgueil de l'univers. Tout son empire s'est évanoui. Des philosophes ont essayé d'expliquer la chute de l'empire romain et ont dit que c'était l'esclavage, la religion et le gouvernement qui ont ruiné Rome, mais aucun d'eux n'a jamais songé à dire que c'était la boisson.

Prenons la France moderne. Aucun pays n'a jamais eu une carrière aussi gênée que le peuple français. Paris, la cité magnifique, inondée de sang, bouleversée par les révolutions et les massacres, le fléau de la Commune, la pauvreté, mais tout cela n'a pas été amené sur ce peuple par la boisson. La boisson n'a jamais causé un tel fléau dans l'esprit de la nation. Tout cela a été causé par la politique, les finances, l'ambition, la religion, l'orgueil, mais jamais par la boisson. Aucune nation n'a jamais été aussi abattue par la boisson que la France et l'Espagne l'ont été par la religion. Ainsi, vous voyez que lorsqu'il s'agit de la responsabilité du crime ou de la destruction ou de chute des nations,

la question des liqueurs reste à l'arrière-plan.

Il est vrai que les nations qui ne boivent pas, qui font abstinence totale de boisson n'ont pas un record enviable. Prenez les contrées mahométanes. Depuis 1300 ans, elles pratiquent la prohibition; qu'a fait ce système aux pays mahométans? L'herbe pousse sur les marchés de Constantinople et les chiens se partagent la chaussée avec les citoyens dans toutes les villes mahométanes. La prohibition n'a pas rendu les Mahométans moins brutaux, moins paresseux, moins stupides. Quand les Romains envahirent la Germanie pour la première fois, ils trouvèrent que les Teutons étaient de grands buveurs et cependant les Romains furent forcés d'admettre que les Teutons étaient un peuple vertueux. La pureté et la chasteté de leurs femmes étaient spécialement remarquables, bien que les Germains aient été un peuple buveur et que les Allemands soient encore un peuple de buveurs; cependant en sciences, en agriculture et dans les arts, ils sont les égaux des nations les plus importantes de l'univers.

L'Angleterre est une nation de buveurs. Elle a conquis les Indes, dont la nation ne boit pas.

La plupart d'entre vous avez vu la pièce Rip Van Winkle, où le personnage de Rip est si magnifiquement représenté par Jos. Jefferson. Vous savez que Rip était un ivrogne. Mais le "squire" dans la pièce n'est pas un ivrogne et cependant, c'est le "squire" qui enlève sa femme à Rip et ce sont des hommes comme le squire qui ruinent les nations. L'attention des prohibitionnistes devrait être attirée sur le fait qu'en attribuant tous les maux à l'habitude de la boisson, ils combattent une fiction. Les faits de la vie sont contre eux.

Je vous prouverai maintenant que le prohibitionniste combat cette fiction avec des armes fictives. J'ai dit au début que le prohibitionnisme a des tendances religieuses. Cela ne sert à rien d'argumenter avec lui au sujet de la prospérité; vous pouvez empiler des statistiques aussi haut qu'une montagne, pour lui montrer que la prohibition signifie la ruine; que la prohibition privera de travail des milliers de personnes; qu'elle gaspillera un énorme capital, qu'elle élèvera le taux des taxes. Vous pouvez lui représenter qu'elle est la cause de beaucoup d'immoralité; qu'elle fera une nation d'hommes qui contourneront et enfreindront la loi; qu'elle fera de nous des hypocrites — cela ne lui fera rien du tout. C'est la parole de Dieu, dit-il, et il veut servir Dieu. Il suivra sa religion et laissera le monde se ruiner. Par conséquent, afin de vaincre ses arguments, nous devons lui montrer qu'il ne fait pas le service de Dieu et que la Bible est

LAW, YOUNG & CO.

MONTREAL.

CHAMPAGNE

POMMERY

Le Vin pour lequel les plus hauts prix
sont payés en Grande-Bretagne et en France.

Absinthe.....Pernod Fils.
Ale & Stout....Daukes & Co.
Bénédictine.....Benedictine Co.
Bourgognes.....Bouchard père et fils.
Brandy.....Renault & Co.
Cherry Whisky (The Original) Fremy's
Claret et Saunterne.....Nathl. Johnston & Fils.
Crème Cacao ChouvaA. Droz & Cie.
Gin de Hollande.....T. H. Henkes.
Gin London Dry....."Gordon's."
Ginger Ale Anglais....."Schweppes."
Lime Juice.....L. Rose & Co.
Liqueurs.....Marie Brizard & Roger
Madère.....Leacock & Co.
Soda Anglais....."Schweppes."
Stout.....Wheeler & Co.
Tarragone.....Louis Quer.
Vermouth.....Noilly Prat & Cie.
Vin de Lisbonne.....Sarano & Co.
Vin de Malaga.....Crooke Bros.
Vins de Porto et Sherries..Sandeman & Co.
Vins de Porto et Sherries.."Mackenzie."
Vins du Rhin et Moselle...Koch Lauteren & Co.
Whisky Ecossais....."Kilmarnock."
Whisky Irlandais.....Dublin Distillers Co.



Les Toniques

A BASE DE BONS
VINS VIEUX . .

sont les plus efficaces et les plus
actifs.

Le VIN ST-MARTIN

est le plus ancien des
Vins médicaux — le
tonique-régénérateur
éprouvé, que les mar-
chands avisés tiennent en
magasin, parce qu'il est
demandé et que nous
aidons la vente par une
publicité libérale cons-
tante.

DISTRIBUTEURS GÉNÉRAUX :

Maison Fournier-Fournier Ltée
ST-HYACINTHE, P. Q.



Cette Marque Célèbre
Mise en

Pintes, Chopines, $\frac{1}{2}$ Chopines et Flasks "Book"

EST EN VENTE DANS LE MONDE ENTIER

C'est la Quintessence même du
Seigle et du Blé d'Inde mélangés.

FABRIQUE PAR

J. P. WISER & SONS, LIMITED

Prescott Ontario.

"NEW-YORK."

"CANADA."

carrément contre lui. C'est alors seulement que nous pouvons espérer produire sur lui une impression.

Maintenant, que dit la Bible au sujet de l'usage des liqueurs? Le prohibitionniste ne peut pas trouver un seul texte, soit dans l'Ancien, soit dans le Nouveau-Testament, qui soutienne la prohibition ou sa campagne contre l'usage des liqueurs. Je n'ai pas peur d'être contredit. Je demande la contradiction quand je dis que le poids de la Bible est absolument jeté contre les prohibitionnistes.

Venons maintenant à notre preuve. Dans l'Ancien Testament, il est parlé du vin comme de la boisson ordinaire des peuples, et c'est l'offrande qui accompagne le sacrifice quotidien au Seigneur. Le peuple, dans l'Ancien Testament, avait l'ordre de payer un dixième du vin qu'il produisait, au Temple. On lit dans la Bible qu'on commandait au peuple d'apporter du vin au Seigneur lui-même, comme offrande, et il devait boire ce vin en présence du Seigneur. La Bible parle du vin dans les termes les plus élevés, comme de la boisson qui réjouit Dieu et l'homme.

Quel argument y a-t-il là pour le fanatique? pour le prohibitionniste?

On lit aussi dans le Nouveau-Testament que lorsque Jésus se rendit aux noces, le peuple buvait du vin et que la provision de vin vint à lui manquer; on s'adressa à Jésus pour venir à l'aide des convives et il changea l'eau en vin. Non pas de la limonade ou du lait, mais du vin. Voici un record que les prohibitionnistes doivent essayer de battre: le Fils de Dieu, fabricant du vin... Evidemment, il n'était pas un prohibitionniste; il ne croyait pas qu'il était mauvais de faire usage de liqueurs. Il y avait alors dans le vin tout autant d'alcool qu'il y en a maintenant; et l'alcool avait le même effet alors que maintenant. Et il y avait de l'ivrognerie à cette époque comme il y en a maintenant et, savez-vous, ils appelaient Jésus un ivrogne. On n'employait pas exactement cette expression, mais on disait qu'il était un "buveur de vin". Il existe une controverse au sujet de savoir si Abraham Lincoln a jamais goûté au whisky. Nous avons l'exemple de Jésus et il est beaucoup plus influent que celui d'Abraham Lincoln. Nous savons que Jésus était appelé un "buveur de vin" et qu'on disait: "Le Fils de l'Homme vient boire et manger". De plus, quand Jésus faisait du vin, il savait que cela serait enregistré dans les pages immortelles du Nouveau Testament. S'il avait favorisé le mouvement prohibitionniste, pensez-vous qu'il aurait permis qu'un tel record parvint à la postérité?

Mais le plus important document moral, au point de vue de la prohibition, est les dix commandements, et nous pouvons entendre le prédicateur discourant éloquemment sur l'importance de ce docu-

ment, et cependant, il n'y a pas dans ce code moral une seule loi ou un seul commandement contre l'usage des liqueurs. Il n'y est pas écrit: "Tu ne boiras pas". Cela est très remarquable. Ne pensez-vous pas que si la divinité avait réellement cru que le vol, le meurtre, l'adultère et la convoitise étaient causés par la boisson, il aurait inséré dans ce document qui durera aussi longtemps que le monde, une suggestion, sous forme d'un commandement, contre la boisson? Mais Dieu n'était pas un prohibitionniste. Il n'avait aucune idée d'associer une habitude innocente avec le crime. Quel droit a le moderne prohibitionniste de mettre en tête du Décalogue le commandement que la divinité a laissé de côté si complètement? Il est nécessaire d'appeler l'attention des prohibitionnistes calmement et fermement sur ce point et d'insister pour obtenir une réponse. L'arme principale des prohibitionnistes est la Bible. Ils combattent pour la cause de Dieu, disent-ils, et Dieu n'est pas de leur côté.

Dans le Nouveau Testament se trouve le sermon sur la montagne; c'est un des plus beaux morceaux de littérature chrétienne qui ait jamais été produit, mais il n'y a là aucun mot contre la boisson. Il n'est jamais entré dans l'esprit du Divin Maître que le fait de boire pourrait être classé parmi les grands crimes contre lesquels il prêchait.

Nous avons encore une preuve de l'idée dans laquelle Jésus tenait la liqueur quand nous nous rappelons qu'il en fit le symbole du mystère spirituel le plus élevé. J'espère que vous écouterez cela. Le prohibitionniste va par le pays, disant: "C'est du poison, du poison, du poison". Tandis que son propre Maître et Sauveur avait choisi ce poison comme symbole de son sang. Le fanatisme est aveugle et, par conséquent, il ne peut pas voir que la religion et la Bible sont carrément contre lui. Jésus, assis avec ses disciples, leva sa coupe à ses lèvres et dit: "Chaque fois que vous boirez de ceci, souvenez-vous de moi". Aurait-il fait cela s'il n'avait eu aucune idée que ce vin était déclaré poison par ses adeptes?

De plus, vous vous rappelez les belles paroles qu'il prononça en leur disant adieu. Il dit qu'il ne boirait pas de nouveau de ce vin jusqu'à ce qu'il le bût dans le Royaume des Cieux, voulant dire par là que le ciel n'est pas un territoire de prohibition.

Si nous allons plus loin dans le Nouveau Testament, nous y trouvons que Saint-Paul commanda directement à un de ses collègues, Timothée, de se servir de vin à ses repas.

Je crois avoir réussi à prouver que rien, dans la Bible, n'est en faveur de la prohibition; en fait, la Bible est entièrement contre elle et je serais heureux

que vous insistiez auprès des prohibitionnistes sur ce point. Rencontrez-les sur leur propre terrain et combattez-les avec leurs propres armes. Ouvrez leurs yeux sur le fait qu'ils combattent pour une cause qui n'est pas supportée le moins du monde par la religion et je crois que vous réussirez à produire une impression profonde et réelle sur eux et sur le pays. Une cause fictive tombe alors par des armes fictives.

Nous devons instruire le peuple; nous devons enseigner la tempérance au peuple; notre salut consiste à savoir comment user et ne pas abuser des bonnes choses de la vie; l'instruction est le chemin du salut.

LES VINS FAVORIS DU ROI D'ANGLETERRE

La plus grande partie des vins et des spiritueux du roi d'Angleterre est emmagasinée dans les caves immenses du palais St. James. Une certaine provision est maintenue aux châteaux de Windsor et de Buckingham; mais dans chacun de ces endroits, le stock est relativement faible et, pour les banquets officiels et les réceptions de visiteurs royaux, les quantités nécessaires sont tirées des caves du palais St. James.

A une certaine époque, la quantité de vin accumulée pendant plusieurs règnes, était énorme. Mais on n'a pu savoir à quoi elle s'élevait. Un des premiers actes du roi, en montant sur le trône, fut d'ordonner un inventaire exact de ce qu'il y avait dans les caves.

Il en résulta que plusieurs milliers de bouteilles couvertes de poussière et de toiles d'araignées furent mises au jour. Elles contenaient des vins d'un âge extraordinaire, mais dont on ne boit plus aujourd'hui—vins des Canaries, de Madère, lourds portos et sherries bruns—et beaucoup de liqueurs étranges de noms inconnus, cadeaux de monarques étrangers.

Quand le Prince Consort vint en Angleterre, il y introduisit les vins du Rhin, de la Moselle et d'autres vins légers d'Allemagne, inconnus des Anglais auparavant. C'étaient des vins fins qui ne sont servis maintenant qu'aux bals de la cour et dans d'autres cérémonies officielles.

Le principal vin de cave aujourd'hui est le vin de Champagne; c'est à peu près le seul qui soit bu aux banquets officiels; bien que d'autres vins figurent sur les menus de la table royale, il est rare qu'on en serve. Le roi lui-même avait l'habitude de boire du champagne, mais depuis un bon nombre d'années, son médecin lui a conseillé de s'abstenir de ce vin. Aujourd'hui il ne fait qu'y toucher dans les occasions de cérémonie et il n'en boit jamais plus de deux verres.


Plus tard, on conseilla au roi de suivre l'exemple de la reine Victoria et de pren-

LE CÉLÈBRE COGNAC
Marie Brizard & Roger

*Est un
 Cognac
 authentique,
 Pur et
 Délicieux,*



*Provenant
 des
 meilleurs
 Crus des
 Charentes.*

En le servant à leurs clients, les hôteliers et propriétaires de bars peuvent être certains qu'ils leur serviront un véritable tonique qui, loin de ruiner leur santé, leur donnera force, énergie et vigueur.  Nous avons la représentation au Canada de ce DÉLICIEUX COGNAC.

D. Masson & Cie.

IMPORTATEURS

326. rue Saint-Paul. Montréal.

dre un peu de vieux whisky écossais avec de l'eau minérale; mais maintenant il boit du Chablis, vin fin de Bourgogne, mélangé ordinairement d'eau gazeuse naturelle.

Le vin de Chablis arrive en fûtaillies et est embouteillé dans les caves du palais St. James. Les bouteilles ne portent aucune étiquette, mais le monogramme royal est estampé sur les bouchons.

Le personnel des cavistes et embouteilleurs, au palais St. James, est nombreux et sous les ordres d'un commis principal et d'un chef de cave, dont le devoir consiste à enregistrer la réception et la livraison de toutes les bouteilles et à s'assurer que les vins ordinaires sont fournis suivant les circonstances spéciales. Ainsi, quand le président de la République Française fut l'hôte du roi, des vins rouges spéciaux furent servis, tandis que, lors du séjour du kaiser, le vin du Rhin était le plus en demande. Le czar boit du Champagne plus sucré que celui que l'on boit généralement dans ce pays, et les vins favoris du roi d'Espagne sont le Champagne sec et le sherry avec eau de Seltz.

Les salaires du personnel de la cave sont payés sur la bourse particulière du roi. Les hauts fonctionnaires de la cour ont droit à une certaine quantité de vin et les premiers serviteurs à une certaine quantité de spiritueux. Toutefois, il se boit peu de liqueurs aujourd'hui dans les palais royaux, et le punch, cette fameuse boisson de l'époque géorgienne—où boire sec et penser peu était la règle—est inconnu. Il y a quelque temps, une grande quantité de vieux rhum fut vendue et, de temps en temps, des ventes d'autres spiritueux — eau-de-vie, schnapps, genièvre, whisky—ont lieu.

Le chef suprême des caves royales porte le titre de "Gentleman of the Cellars", et il doit être présent ou se faire représenter à toutes les principales ventes; c'est lui également qui doit faire les achats. Le fait que le roi est réellement l'acheteur est gardé secret, pour éviter des prix fantaisistes.

Le prince de Galles a ses propres caves, mais il s'approvisionne à l'occasion au palais St. James. Le roi, alors qu'il était prince de Galles, avait toujours soin de prendre de son propre vin, quand il assistait à des banquets publics, et cette coutume est suivie par l'héritier actuel de la couronne, qui boit d'habitude du vin du Rhin d'une marque spéciale.

Le duc de Connaught, d'autre part, boit de vin servi aux banquets auxquels il assiste officiellement. Le roi se fait envoyer son vin dans les maisons particulières où il accepte des invitations à dîner, excepté dans celles où il va fréquemment et où il sait que ses goûts spéciaux sont compris et seront satisfaits.

A l'origine, les caves du château de Windsor, qui ont une étendue énorme,

étaient l'entrepôt principal des vins de la maison royale et, jusqu'à ce qu'on eut fait l'inventaire, personne ne savait exactement ce qu'elles contenaient. L'électricité éclaire maintenant leurs profondeurs obscures, et chaque casier est numéroté et catalogué avec toute l'exactitude d'une maison de commerce.—(Tit-Bit).

LE VIN ET LES EAUX-DE-VIE DE FRANCE

(Reproduit du "Travail National")

Le vin de tous les pays se compose : 1o de produits volatils tels que l'eau, l'alcool, les essences du raisin, les éthers, et 2o de produits fixes dont la réunion forme ce qu'on a appelé l'extrait sec.

L'extrait sec est composé à son tour de principes immédiats "organiques", tels que les tannins, les glucoses, la glycérine, les gommes, l'acide tartrique... et d'autres de nature "minérale", tels que les phosphates de chaux et de magnésie, les sels de potasse, de fer, de chaux, les chlorures, les sulfates.

Dans les vins entièrement et normalement fermentés, le poids de cet extrait est généralement par litre le double du nombre qui indique le degré alcoolique, c'est-à-dire, par exemple, qu'un vin à 10 degrés possède par litre 20 grammes d'extrait; un vin de 12 degrés, 24 grammes d'extrait, etc. Et comme le degré est plus élevé dans la plupart des vins extra-méridionaux (espagnols, italiens, portugais) que dans les vins français, il s'ensuit que ces derniers sont aussi plus faibles en éléments constituant le bloc de l'extrait sec.

Presque tous les composants de l'extrait par leur nature sont capables de servir d'aliments. Aussi, nos concurrents viticoles ne manquent-ils pas de dire, "à l'étranger surtout", qu'à volume égal leurs vins sont plus alimentaires, plus économiques et plus hygiéniques que les vins français.

Ceux qui tiennent ce langage ne proposent, en vérité, qu'une boisson plus accessible au mouillage commercial et dans laquelle figurent très souvent quelques grammes de mannite. La mannite, à cette dose, échappe bien facilement à l'analyse et compte alors comme extrait sec normal, ce qui est un calcul frauduleux, car elle résulte toujours d'une fermentation anormale, vicieuse. Elle n'est pas non plus un aliment, quoiqu'elle soit physiologiquement fort innocente, du moins à cette dose.

D'ailleurs, les producteurs de vins à gros extrait feignent d'oublier que le rôle hygiénique du vin est plus complexe. Si, en réalité, il agit toujours comme aliment par cet extrait normal et même, disons-le, par l'alcool, il est parfois plus

précieux encore comme excito-moteur et stimulant des fonctions digestives.

Ce dernier rôle appartient surtout au bouquet.

Ainsi que son nom le fait pressentir, le bouquet est lui-même de composition complexe, car il est toujours formé par la réunion de plusieurs principes odorants. De ceux-ci, les plus importants sont: les essences même du raisin et les éthers.

Les essences varient non seulement avec chaque cépage, mais encore, comme pour l'orange et autres, le même cépage donne des essences différentes avec la latitude, la nature du sol et la topographie du cru où la vigne a fructifié.

Les éthers résultent de l'élaboration de la race de levure qui a fait fermenter le moût de raisin, de la constitution chimique du moût, de la dose de son acidité initiale, de la température de la cuvée, de la durée de cette cuvée, des soins donnés au vin, et enfin de la combinaison lente qui s'opère entre les essences, les acides et les alcools de diverses natures existant en proportion variable dans tous les vins.

Ces dernières combinaisons éthérées, du moins quelques-unes d'entre elles, ne se forment qu'avec le contact des composants prolongé pendant des années, et aussi à l'aide d'une oxydation très lente et très modérée. Celle-ci est sous l'influence directe des soutirages à l'air, des méchages et même, le croirait-on, de la capacité des fûts où sont logés les vins.

Tous ces composants du bouquet, d'un poids excessivement minime, éminemment altérables à l'air lorsqu'ils sont isolés, très difficilement séparables en nature, ont une capacité odoriférante considérable. A la distillation, ils accompagnent pour la plupart l'alcool et ils constituent dans l'eau-de-vie ce que les physiologistes ont appelé improprement les impuretés de l'alcool, et les chimistes le non-alcool. Quant aux distillateurs on aux consommateurs, ils le désignent sous le nom de part la plus précieuse, la plus délicate, la plus essentielle, la part inimitable! Ce qualificatif n'a certainement rien d'exagéré.

Ces combinaisons éthérées portées dans notre organisme "à dose massive" constitueraient assurément des poisons, comme le seraient sans aucun doute, en pareille circonstance, les mélanges qui forment toutes les odeurs de nos fleurs des champs, de serre et de jardin; de nos fruits de verger; des truffes des meilleurs crus et des épices les plus recherchées.

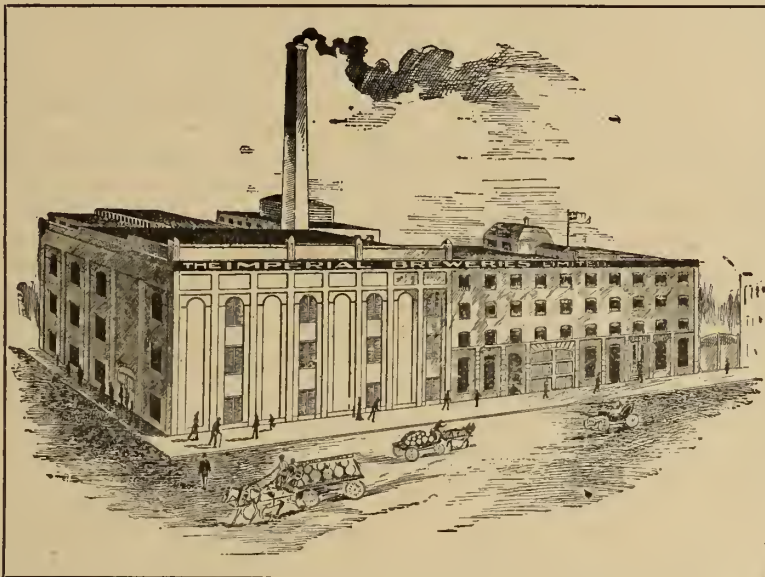
"A l'état de dilution", ainsi que la nature fécondée par l'art oenologique les présente dans les vins de France, "ces éthers constituent la partie la plus subtile des grands crus". C'est à eux surtout que ces vins doivent leur réputation archiséculaire et universelle. "Ce sont eux qui font de nos Sauternes, de nos

The

IMPERIAL BREWERIES

LIMITED

La Brasserie Coopérative des Hoteliers et Epiciers.



Prix
Spéciaux
aux
Actionnaires
de la
Compagnie



Biere et Lager en Futs, Marques :

Imperial Breweries, Ltd. (Extra Pale Ale.)

Imperial Porter. Imperial Lager. Salvador Lager.

Brasserie et Bureaux : **617, rue St-Paul, MONTREAL**

Saint-Emilion, de nos Graves et de nos Médoc des toniques inimitables pour les affaiblis, les convalescents," et de nos Champagnes de vraies piles d'électricité physiologique qu'on chercherait en vain ailleurs.

C'est à cause de ces qualités que les oenologues étrangers mettent un peu de "nos Bordeaux" dans leurs vins à extrait abondant. Ils parent ainsi, en partie, à leur impuissance d'exciter les nerfs qui président aux fonctions digestives ; ils leur donnent de la sorte un peu plus de pouvoir d'apaiser la soif quand on les mélange d'eau, mais ils ne leur passent jamais cette sorte de magie avec laquelle les nôtres "restaurent les organismes fatigués ou usés par la maladie, les excès ou des mauvais climats".

"Avec nos types girondins purs," en effet, "cette stimulation est si douce, si ménagée, si soutenue, si exempte de surprises", qu'il n'y a jamais ni congestion ni ivresse.

Et "lorsqu'ils ont remis en forme ceux qui en ont fait usage, l'action bienfaisante qu'ils ont procurée a été telle qu'on a de la peine à n'en plus user".

* * *

Ces bouquets, du reste, diffèrent notablement dans le groupe des vins rouges et celui des vins blancs de tous les pays. Les dégustateurs le savent bien. Voilà pourquoi, quand on les destine à la chaudière on retire souvent des vins rouges de l'alcool à haut degré (alcool de Montpellier), tandis qu'on fait exclusivement la bonne eau-de-vie ou alcool à faible degré et très bouqueté avec les vins blancs, et les vins blancs acides spécialement (Charentes, Gers).

Voilà pourquoi aussi, quand ils veulent relever la platitude gustative de certains vins rouges et faire de ceux qui sont lourds à l'estomac des vins de digestion plus aisée et plus agréable, les oenologues habiles les arrosent de vrais Cognacs ou Armagnacs. On soit que sous ces appellations on distingue non pas les eaux-de-vie de tous les vins en général, ni de tous les vins blancs, mais celles qui proviennent de cépages spéciaux de raisins blancs riches en produits éthers de la plus grande délicatesse. C'est de la production de ces derniers que notre Sud-Ouest français a le privilège.

Disons, enfin, que si les eaux-de-vie sont d'autant plus estimées qu'elles sont plus vieilles, malgré leur abaissement continu en degré alcoolique, c'est parce que la proportion de leurs produits éthers s'élève, au contraire, en raison directe de leur âge (Rocques), par suite de l'exosmose, à travers les bois des petits fûts, de l'eau et de l'alcool, tandis que le bouquet est intégralement gardé.

* * *

Tout cela prouve bien, on en conviendra, que si l'extrait sec d'un litre de vin

est un aliment de valeur, mais facilement remplaçable par du pain ou des fruits, "il y a dans les vins quelque chose qu'on ne peut remplacer par rien, c'est le bouquet!" Tous les vins ont le leur sans doute, mais d'espèce et de qualité bien dissemblables. Et "lorsque la dégustation, l'hygiène et la thérapeutique ont pu s'entendre pour examiner les vins des divers pays, elles ont toujours été d'accord pour déclarer partout qu'on ne trouve nulle part des vins à la fois aussi plaisants, aussi digestifs et aussi réconfortants que dans notre pays de France, et que parmi eux nos vins girondins figurent au premier rang.

Dr P. Caros.

LA BIÈRE EN ITALIE

Dans un récent rapport, le directeur général des contributions indirectes italiennes commente la progression de la fabrication, de l'importation et de la consommation de la bière. Voici quelques indications sur le mouvement des derniers exercices:

	Product.	Importat.	Total
	(En hectolitres de 22 gal.)		
1890-1891 . .	156.224	94.286	250.510
1893-1894 . .	93.856	54.534	148.390
1896-1897 . .	109.488	44.679	154.167
1900-1901 . .	163.485	54.452	217.937
1901-1902 . .	162.188	61.001	223.189
1902-1903 . .	173.406	68.730	242.136
1903-1904 . .	217.188	75.293	292.481
1904-1905 . .	219.572	80.596	300.168
1905-1906 . .	304.633	98.925	403.558
1906-1907 . .	359.921	100.453	460.374

Pendant que la production nationale, centralisée par 101 brasseries, progressait de 203.697 hectolitres ou 130 p. c., l'importation n'avancait que de 6.157 hectolitres ou environ 6½ p. c.

Ale et Stout de Daukes

Deux marques populaires — deux produits supérieurs de la brasserie Anglaise. Se vendent dans les premiers bars, hôtels et restaurants. La maison Laporte, Martin et Cie, Ltée, Montréal, en a l'agence pour le Canada.

La Freyseng Cork Company, Limited a maintenant la vente des bouchons de la marque "CROWN", dont elle a continuellement un fort stock en magasin. Les ordres sont remplis à très bref délai. La maison garantit que ses bouchons "CROWN" donnent satisfaction.

M. Joseph Vignon a fait construire un hôtel magnifique au coin des rues Iherville et Mont-Royal. Cet hôtel, d'une construction tout à fait moderne, contient plus de quarante chambres. Le bar, son agencement et celui de la salle à manger sont d'un goût très recherché. Le "WORKBOARD" entièrement en métal blanc (German silver), a été installé par la Hamilton Brass Manufacturing Co., Limited, Montréal, P. Q. C'est également cette maison qui y a installé toutes les POMPES A BIÈRE.

LES VINS LEGERS

Le fruit de la vigne est un des produits les plus parfaits du sol. Son excellence est également évidente quand on considère sa saveur délicieuse ou les nombreux usages auxquels on l'emploie, soit comme breuvage, soit comme tonique. Le jus du raisin contient une matière albumineuse qui nourrit le cerveau, les muscles et les nerfs, du sucre qui donne du calorique au corps et des sels organiques pour les os et les tendons.

Donnez à un chimiste une bouteille de vin sec pur et faites-le lui analyser pour connaître ses propriétés. Le rapport analytique vous indiquera que ce vin contient 85 à 90 pour cent d'eau; le reste est de l'alcool, des acides de fruit et des sels organiques. L'eau contenue dans le vin a été appelée "rayon de soleil distillé"; les acides du vin, tels que les acides tartrovinique, pectique, succinique et tannique, non seulement provoquent la salivation et le flux des jus gastriques, mais aident aussi à convertir en sucre les matières amidonnées des aliments.

Le jus fermenté du raisin fournit ainsi un breuvage purifiant et nourrissant le sang, qui permet à l'homme de jouir d'une bonne santé et d'une bonne digestion. Dans les pays d'Europe où l'on boit du vin, la population ne souffre pas d'indigestions ou de dyspepsie ou d'autres maladies dues à l'ingestion trop abondante de nourriture et de boissons. Les acides doux du vin provoquent l'action normale des organes digestifs, tandis que la petite quantité d'alcool contenue dans le vin agit comme tonique du système entier.

Le vin, aliment et tonique

Bien que l'eau, le thé et le café apaisent la soif, ils ne sont ni un tonique, ni un aliment, mais le vin est ces deux choses, et on devrait toujours se rappeler que le vin — jus fermenté du raisin — est un tonique naturel et un aliment simple, pur, non intoxicant.

Le conseil de l'apôtre Saint-Paul de prendre un peu de vin pour le bien de l'estomac est une reconnaissance de la valeur alimentaire et des qualités hygiéniques du vin pur. Les autorités les plus en vue en médecine et en thérapeutique donnent le même conseil.

Le docteur J. Starke, savant allemand, dans son livre sur l'"Alcool", publié en 1907, dit: "Depuis la plus tendre enfance jusqu'à la vieillesse la plus avancée, il y a à peine une période dans la vie où le vin ne soit pas ordonné avec les meilleurs résultats. Il faut seulement faire cette distinction, que dans l'enfance l'alcool est donné simplement comme médicament, tandis qu'à l'âge adulte, il est employé partie comme médicament, partie comme agent diététique, dont on se

== VENDEZ LE ==

GIN DE BURNETT

"LE LONDON DRY ORIGINAL,"

== Absolument le plus Fin! ==

J. M. Douglas & Co., Seuls Agents au Canada. Montréal.

JOSEPH E. SEAGRAM, — DISTILLATEUR DE —
Fins Whiskies

WATERLOO, CANADA.

"Old Times," "White Wheat," "No 83 Rye," "Star Rye."

MEAGHER BROS. & CO., Montreal, Agents.

AU COMMERCE

Maintenez votre approvisionnement d'ALE et de
PORTER de

Labatt's



Les Meilleures
Bières de Malt
au Pays, et les
Gens le savent.

Vous êtes obligé de les avoir si vous voulez con-
server vos clients. Si vous leur substituez d'au-
tres marques, vos clients ne se plaindront peut-
être pas, mais ils donneront leur clientèle là où
ils obtiendront ce qu'ils veulent avoir.

sert de plus en plus comme breuvage et comme aliment."

Le docteur W. Hale White, conférencier au Guy's Hospital, Londres, dans son livre sur "Materia Medica," dit: "Un litre (environ une pinte) de vin du Rhin de force moyenne produit, par son oxydation à peu près autant de chaleur que cinq ou six cuillerées à soupe d'huile d'olive. Ni l'oxygène inspiré, ni l'oxyde de carbone expiré ne sont altérés par l'alcool. Le carbone a donc été oxydé dans le corps; il économise les tissus et forme aliment."

Ce serait une grande chose pour la santé et la tempérance si notre population comprenait mieux les usages de ce tonique naturel qu'est le vin. Le peuple américain dépense, chaque année, des millions de dollars en remèdes supposés, en médecines patentées et panacées secrètes, contenant des drogues nuisibles et de l'alcool. Combien mieux la santé et la digestion du public se trouveraient, s'il voulait employer seulement une partie de cette somme énorme à l'achat de vins légers, qui sont à la fois aliment et médicament et qui aident aux plaisirs mondains.

Les usages des vins

La forte augmentation de la consommation des vins en Amérique est due à l'habitude d'en boire aux repas. Beaucoup d'Américains ont adopté la sage coutume européenne de boire des vins légers uniquement à table.

Les vins ne sont pas faits pour procurer l'ivresse; ils sont faits pour être bus en mangeant et être absorbés de la même manière que la nourriture — c'est-à-dire modérément. Quand un homme a besoin d'un stimulant, il ne désire pas un vin léger; il prend donc du whisky ou quelque autre boisson forte. D'autre part, les personnes qui boivent du vin habituellement éprouvent rarement le besoin de liqueurs spiritueuses. Ce'a est abondamment prouvé par la population des pays d'Europe où on boit du vin. En France, par exemple, où la consommation totale du vin est de 34 gallons par an et par tête de population — hommes, femmes et enfants — la consommation par tête de liqueurs alcooliques est seulement de 8½ gallons. En Italie, la consommation du vin est de 32 gallons par tête et par an, tandis que celle des liqueurs alcooliques est seulement d'un demi-gallon.

Comparez ces chiffres à ceux fournis par les pays où l'on boit de l'alcool. En Grande-Bretagne, la consommation totale des liqueurs alcooliques est de plus de 38 gallons par tête, tandis que celle du vin n'est que d'un demi-gallon par tête. En Allemagne, la consommation des liqueurs alcooliques est de 34 gallons par tête, tandis que celle du vin est de deux gallons environ. Aux Etats-Unis, la con-

sommation des liqueurs alcooliques est de 19 gallons et celle du vin, de moins d'un gallon par tête.

Plus de vin, moins de boissons fortes

Un rapport du Département du Commerce et du Travail des Etats-Unis montre que la consommation de la bière et des vins légers augmente, tandis que celle de tous les spiritueux diminue. "Il semblerait, disait un fonctionnaire de ce département, que le peuple américain devienne plus tempérant, d'après la demande accrue pour la bière, les vins légers et les boissons douces."

L'usage des vins légers devrait être encouragé comme, conduisant à la tempérance. Déjà les apôtres de la tempérance s'aperçoivent qu'il existe dans le public un désir presque universel pour quelque breuvage stimulant, thé, café ou vins légers. Détruire ce désir est chose impossible; prohiber l'usage de ces boissons, c'est impraticable. Par conséquent, le meilleur moyen de faire faire des progrès à la tempérance est de fournir au public un breuvage à bon marché, agréable au goût et inoffensif quand on n'en fait pas abus. Le vin léger remplit ces conditions. C'est le pur jus du raisin, avec certaines propriétés qui le font agir comme un tonique. Le vin léger est agréable au goût et rafraichissant; il ne contient que 8 à 10 pour cent d'alcool, proportion qui peut être réduite par l'addition d'eau.

Dans l'intérêt de la tempérance, il est à espérer que le peuple apprendra à se servir convenablement aux repas de ce breuvage hygiénique qu'est le vin. Le vin remplacerait alors les liqueurs fortes et la population deviendrait plus tempérante. Dans les pays d'Europe producteurs de vin, où hommes et femmes boient du vin comme de l'eau, l'usage des liqueurs spiritueuses et l'alcoolisme sont peu connus. Dans ces pays, le mouvement en faveur de la tempérance est dirigé non contre le vin, mais seulement contre les liqueurs fortes, telles que l'eau-de-vie et les cordiaux. En fait, les gouvernements de France, d'Italie et d'Espagne reconnaissent si bien qu'il faut encourager l'habitude de boire du vin, qu'ils favorisent le vin dans leurs lois.

Le président Thomas Jefferson, quand on essaya de mettre une taxe élevée sur le vin, écrivit: "Je me réjouis, comme moraliste, de la perspective d'une réduction de droits sur le vin par notre législation nationale. C'est une erreur de considérer une taxe sur cet article simplement comme un impôt sur la richesse. C'est prohiber son usage dans les classes moyennes et condamner celles-ci à l'empoisonnement par les spiritueux. Dans aucune nation où le vin est à bon marché, les gens ne s'enivrent et la sobriété n'existe pas là où la cherté du vin lui fait

substituer des spiritueux comme boisson ordinaire."

Le vin, boisson nationale

Un-vieux dicton, très vrai, dit: "Nous sommes grandement ce que les aliments et la boisson nous font." Il en est d'une nation comme de l'individu. "Dites-moi ce qu'une nation mange et boit, dit l'historien, et je vous dirai le rang qu'elle occupe dans la civilisation."

Ainsi, les peuples les plus civilisés ont les meilleurs aliments et la meilleure boisson, le vin. On peut se rendre compte que le vin est la meilleure boisson pour l'individu et la nation en le comparant à d'autres boissons nationales, telles que le thé, le café et les liqueurs fortes. Comparez, par exemple, deux pays comme la Chine et la France: l'un, le plus grand consommateur de thé; l'autre, le plus grand consommateur de vin. Quel est des deux le peuple heureux, au coeur léger, le peuple économe? Quel est des deux le peuple triste, sombre, sans esprit? Le premier n'habite-t-il pas un pays producteur de vin de l'Europe, où chaque homme, chaque femme, chaque enfant boit abondamment du vin trois fois par jour aux repas? Les millions de paysans français et italiens, avec leur simple repas de pain ou de macaroni et de fromage et une bouteille de vin, sont aussi heureux et aussi contents que la majorité des ouvriers mieux nourris et mieux vêtus de l'Amérique. Pourquoi ne pas combiner la prospérité des uns et le contentement des autres? Pourquoi ne pas faire du vin un breuvage national, et ne pas en faire usage comme on le devrait — c'est-à-dire aux repas?

(Wine & Spirit News.)

CONSOMMATION DE LA BIERE DANS DIVERS PAYS

Voici, d'après des documents officiels allemands, quelle est la consommation de la bière, par tête de population, dans les divers pays consommateurs de ce breuvage:

	Gallons
Belgique	63.29
Royaume-Uni	35.64
Allemagne	28.58
Danemark	24.95
Suisse	16.37
Etats-Unis	16.07
Suède	14.91
Autriche-Hongrie	11.88
France	5.81

Le Brandy Richard

Tout le monde en boit, tous les amateurs de bon vieux Cognac l'apprécient. MM. Laporte, Martin et Cie, Ltée, Montréal, constatent une augmentation progressive de la vente de ce bon brandy.

MM. Freyseng Cork Co., Limited, de Montréal, sont les agents vendeurs de l'"Ox Fibre Brush Co.", maison ayant une réputation bien établie dans la fabrication des BROSSES pour brasseurs.

Jules Robin & Cie

COGNAC



LE

COGNAC

Jules Robin & Cie,

a été le leader sur le marché
canadien pendant au-delà d'un
demi-siècle et entend conser-
ver sa position

En vente chez tous les principaux
Négociants en Vins.

JOHN HOPE & CO.,

Agents pour le Canada,

LA VENTE DU VIN AU POIDS

La vente du vin au mesurage présente de nombreuses causes d'erreur et entraîne souvent des contestations entre vendeurs et acheteurs, cependant également de bonne foi. Les veltes et autres instruments de mesure ne reposent que sur des données théoriques qui ne sont jamais exactement réalisées dans la pratique; quant aux dépotoirs, dont ne disposent pas toujours les intéressés, leur exactitude est rigoureuse, mais ils exigent une manipulation lente et pénible. Dans ces conditions et par suite des inconvénients inévitables qu'elle présente, la vente au mesurage pour les vins courants est abandonnée aujourd'hui par beaucoup de négociants qui lui préfèrent avec raison la vente au poids.

Il est nécessaire dans ce cas, et c'est une donnée que l'on a le tort de négliger de connaître la densité du vin. On entend par densité d'un liquide le rapport existant entre le poids d'un volume de ce liquide et le poids d'un même volume d'eau pure, pris à la même température. Cette densité est, par convention, le poids du litre (0,22 gallon) généralement pris à la température de 15° centigrades (59° F). Or ce poids varie nécessairement suivant la composition du liquide, ce qui est le cas du vin, en raison de la nature des éléments qu'il tient en dissolution. L'alcool étant plus léger que l'eau, plus un vin sera alcoolique, plus sa densité sera faible. Au contraire, les corps organiques et minéraux qui forment la matière extractive étant plus lourds, plus leur proportion est élevée, plus le poids du litre ou la densité sera augmenté.

Dans la vente du vin au poids on pèse la futaille pleine, on retranche son poids vide connu, sa tare, et la différence représente la quantité de vin en ki'os (2,2 livres) que l'on estime en litres. L'opération est donc simple, mais faite dans ces conditions elle n'est pas toujours juste. Il faudrait en effet, pour qu'elle le fût, que le litre de vin pesât toujours un kilo, que sa densité fût toujours égale à celle de l'eau. C'est ce que l'on a le tort d'admettre en général, mais nous venons de voir que cela n'est pas vrai d'une façon absolue en raison de la constitution du vin, de sa teneur en alcool et en matières extractives, données excessivement variables. Des vins corsés du commerce, tels que ceux des bords du Cher, dans certaines années de Jacquez, peuvent avoir une densité de 1,000; mais dans d'autres, où la maturité se fait dans de bonnes conditions et où le titre alcoolique s'élève, cette densité peut descendre à 0,997 ou 0,996. Des vins, d'origine différente au contraire ont une densité relativement faible; c'est le cas pour les vins blancs; il est d'ailleurs impossible de donner à cet égard des chiffres

rigoureux, car, dans une même région, ils diffèrent suivant l'année, le cépage, le moment de la vendange, etc. Disons cependant que la densité du vin peut varier entre 983 et 999, mais que le Comité des Arts et Manufactures a estimé qu'un vin d'une densité inférieure à 0,985 pouvait être suspecté de mouillage.

On voit donc qu'il y a erreur à admettre, d'une façon générale, qu'un litre de vin pèse un kilo et que cette erreur peut amener les mêmes inconvénients et les mêmes contestations entre vendeurs et acheteurs que la vente au mesurage.

Si la différence qu'entraîne cette manière d'opérer est négligeable lorsque la transaction porte sur une petite quantité, il n'en est plus de même quand elle s'effectue sur un nombre important d'hectolitres. Supposons, par exemple, que, pour une vente de 150 hectolitres (3,300 gallons), on admette que 1 litre pèse 1 kilo, alors que la densité du vin est en réalité 990 à 59° F. On commettra ainsi une erreur qui, multipliée par 150, correspondra à 1 hectolitre et demi (33 gallons). Aussi est-il dans ce cas indispensable de tenir compte de la densité.

Dans les laboratoires, où l'on doit employer des méthodes rigoureuses et précises, on a recours, pour la détermination de cette donnée, au procédé connu sous le nom de méthode du flacon. On introduit dans un flacon de forme spéciale et exactement mesuré, un volume d'eau pure. On pèse, et, déduisant le poids du flacon, on a le poids de l'eau. On répète la même opération avec le vin et le rapport des deux poids donne la densité. Mais, dans la pratique, on opère plus simplement au moyen des densimètres, instruments gradués qui, plongés dans un liquide, donnent directement sa densité ou le poids du litre. Un calcul simple permet de savoir combien le poids trouvé représente de litres.

Le densi-volumètre, Dujardin-Salleron fournit à la fois les deux indications. La tige porte deux échelles: l'une indique le volume occupé par 100 kilos (220 livres) de vin, c'est le volumètre; l'autre fait connaître le poids de 100 litres (22 gallons), c'est le densimètre. En plongeant l'instrument dans le vin, on lit sur l'échelle la densité du liquide. La division correspondante du volumètre donne le volume occupé par le poids trouvé.

Il est bien entendu que, pour que le résultat soit exact, le vin doit être pesé à la bascule et au densimètre à la même température.

Il existe un autre procédé, pour la vente au poids des vins. C'est la bascule densi-volumétrique qui pèse le liquide par le liquide lui-même et à la température du moment où on opère.

En résumé, la vente au poids présente de tels avantages sur celle au mesurage qu'elle devrait être encore plus employée qu'elle ne l'est. Mais nous avons cru de-

voir attirer l'attention des négociants sur l'erreur due à ce qu'ils ne tiennent pas compte de la densité, erreur qu'ils considèrent souvent comme négligeable, et qui se chiffre par une différence importante, lorsqu'ils opèrent sur de grandes quantités.

M. Langlade.

(Le Moniteur Vinicole).

LE VODKA

Le Russe boit du vodka comme l'Ecosais fait du whisky, le Hollandais du schiedam, le Belge du hassalt, le Français du cognac. Le département russe des impôts indirects vient de mesurer la capacité d'absorption des moujicks en 1907. Le monopole encaissa 1 milliard 873 millions de francs, — 31 millions de plus qu'en 1906 — pour la vente de 282,361,820 gallons. Qu'advierait-il des sujets du tzar, si le vodka gouvernemental n'était pas la meilleure et la plus inoffensive de toutes les boissons alcooliques?

L'INDUSTRIE HOTELIERE SUISSE EN 1907

A cette époque où reprennent les voyages, il est intéressant de jeter un coup d'oeil sur le nombre des touristes qui ont visité les hôtels de Genève en 1907.

Il y a eu sur l'année 1906 une diminution qui, ajoutée aux pertes financières subies par la spéculation, a encore contribué à faire de 1907 une année peu satisfaisante pour les intérêts économiques genevois.

En 1906, il y avait eu à Genève 297,786 voyageurs; en 1907, il n'y en a eu que 265,500, soit une diminution de 32,286, c'est-à-dire de un huitième.

Ce sont les touristes français qui sont de beaucoup les plus nombreux, soit 98,597 contre 106,348 en 1906; viennent ensuite les Suisses (67,609 contre 74,851), les Allemands (37,326 contre 41,142), les Américains [16,602 contre 18,006], les Italiens (11,481 contre 15,787), les Anglais (9,125 contre 11,399), les Russes (6,922 contre 11,238), les Autrichiens (4,697 contre 5,551).

On voit, d'après cette nomenclature, que ce sont les Français qui ont pris le moins de part à la baisse signalée; ils n'ont diminué en 1907 que de 8 pour cent, tandis que la proportion des Anglais baissait de 20%, celle des Italiens de 27% et celle des Russes de 38%. Les Allemands, les Suisses et les Américains ont été également de 9% moins nombreux.

Il est encore intéressant de constater que la diminution s'est produite uniquement pendant les mois d'été, et particulièrement ceux d'août et de septembre, qui jusqu'ici étaient la saison préférée

Marques de Choix

Nous recommandons les produits suivants parce que nous pouvons en garantir la haute qualité toujours strictement maintenue par des Maisons concieues de conserver leur réputation consacrée de longue date.

Ph. Richard & Cie.
Mitchell Bros.,
Mitchell & Co.,
J. P. Wiser & Sons,
Blandy Bros.,
Real Campanhia Vinicola,
Diez Hermanos,
Garrett & Cie,
G. Oliva & Cie,
Vigneau & Cambours,
Morin, Père & Fils,
Piper Heidsieck,
Union Champenoise,
Union Champenoise,
Fli Ferrero Ricardo,
Cazalis & Pratts,
F. Dolin & Cie,
Adrien Sarazin,
P. Garnier,
Fred. Miller Brewing Co.,
Fred. Miller Brewing Co.,
Daukes & Co.,
Société Anonyme "Le Soleil",

Cognac,
Glasgow,
Belfast,
Prescott,
Madère,
Portugal,
Jerez de la Frontera,
Malaga,
Tarragone,
Bordeaux,
Beaune,
Reims,
Reims,
Reims,
Turin,
Marseille,
Chambery,
Dijon,
Enghien les Bains,
Milwaukee,
Milwaukee,
Londres,
Malines,

Brandy.
Scotch Whisky.
Irish Whisky.
Canadian Whisky.
Vin de Madère.
Vin de Port.
Vin Sherry.
Vin de Malaga.
Vin de Messe.
Clarets & Sauternes.
Vin de Bourgogne.
Champagne.
Champagne Cardinal.
Champagne Duc D'Origny.
Vermouth Italien.
Vermouth Français.
Vermouth Français.
Vin Bacchus, au Quinquina tonique.
Liqueurs Françaises.
Lager High Life.
Extrait de Malt.
Bass Ales & Guinness Stouts.
Conserves de Légumes et de Fruits.

Pour plus amples informations, écrivez, télégraphiez ou téléphonez à nos frais.

Distributeurs Generaux: Laporte, Martin & Cie., Ltée.
MONTREAL.



Avez-vous
Essayé les

Cocktails Saratoga

"Manhattan,"
"Club Whisky,"
"Brandy,"
"Holland."

Les seuls Cocktails de ces mar-
ques faits au Canada.

En vente chez tous les marchands
de Liqueurs en gros.

Escomptes spéciaux aux
maisons de gros.

AGENTS POUR LA PUISSANCE.

D. McMANAMY & CO.
Inc.

Marchands de Liqueurs en Gros

SHERBROOKE, QUE.

NOXIE-KOLA

Le Breuvage
Populaire....



POUR les nerfs fatigués, c'est le re-
mède naturel. Il prévient la
fatigue, chasse la nervosité, re-
lève et refait le système. Comme
purificateur du sang il n'a pas son
égal. Noxie-Kola peut être pris
en tout temps, avant, après ou durant
le repas. Si vous vous sentez "in-
disposé," "épuisé" ou simplement
"altéré" demandez un verre de
Noxie-Kola, 5c., à n'importe quelle
Fontaine à Soda ou dans n'importe
quel Hôtel.

Dans la fabrication du NOXIE-KOLA
nous apportons le plus grand soin à
écarter toute impureté. Chaque bouteille
est stérilisée avant d'être remplie. L'eau
employée dans la fabrication vient d'une
fameuse source d'eau Cristalline. Les
Racines et Ecorces sont toutes choisies
et nettoyées avec soin avant d'être pas-
sées à la vapeur.

F. B. PERKINS
WATERLOO, -- -- -- -- QUE.

des touristes. Tous les mois d'hiver sont, au contraire, en augmentation sur ceux de 1906, ce qui montre l'heureux résultat des efforts faits par les hôteliers des stations d'hiver pour attirer la clientèle durant la mauvaise saison.

Un autre fait à remarquer, c'est que les touristes séjournent de moins en moins longuement à Genève, où ils ne font guère que passer pour continuer leur voyage sur la Suisse et la Savoie. Les bénéfices se trouvent ainsi très réduits pour les hôtels et le commerce local. Il faut dire, d'ailleurs, que la ville de Genève fait relativement peu de chose pour attirer et retenir l'élément étranger, les attractions y sont peu nombreuses par elles-mêmes, en dehors du pittoresque du site, et on ne sait pas, comme dans beaucoup d'autres localités de la Suisse et de la Savoie, organiser des réunions et fêtes susceptibles de rendre agréable le séjour des étrangers. On commence seulement maintenant à s'occuper d'installer un terrain pour le jeu de golf, de créer une Société internationale de tennis, etc.

Et ce qui prouve bien les lacunes qui existent à Genève à cet égard, c'est que la diminution constatée dans le chiffre des voyageurs lui est tout à fait spéciale et ne s'applique pas aux autres grandes villes de la Suisse. La plupart des stations de touristes n'effectuant pas de statistique, ou ne les livrant que très tard à la publicité, il est difficile de donner aujourd'hui un chiffre précis pour l'ensemble de la Confédération; on possède cependant le relevé pour deux des principales villes suisses fréquentées par les voyageurs, celles de Lucerne et de Zurich. La première, de mai à octobre, a reçu en 1907, 191,579 voyageurs contre 186,227 en 1906; la seconde, durant toute l'année 1907, en a reçu 316,632 contre 301,938 l'année précédente. Et d'autre part les stations d'Evian et de Thonon, qui font preuve de beaucoup d'initiative et d'esprit d'entreprise, ont vu leur clientèle étrangère augmenter dans une proportion considérable, sans doute au détriment partiel de Genève.

Les statistiques des étrangers en séjour à Genève, c'est-à-dire les étrangers sans profession et les rentiers, montre que le chiffre est tombé de 2,511 en 1906 à 2,062 en 1907, soit une diminution de 449 personnes. Les Français sont au nombre de 126 en 1907 contre 177 en 1906.

J'ajoute enfin, comme dernière indication, que les bateaux de la Compagnie de navigation du lac de Genève ont transporté l'an dernier 322,459 voyageurs contre 349,692 en 1906, soit une diminution de 27,233 voyageurs.

L'année 1907 aura donc été médiocre pour l'industrie hôtelière à Genève et, d'après les renseignements recueillis jusqu'à présent il en aura été de même dans l'ensemble de la Suisse. La saison d'été a donné beaucoup de mécomptes; mais la mode des sports d'hiver qui a amené tant de touristes riches dans les stations élevées aura pu compenser en partie des pertes durant les derniers mois de l'année. L'industrie des hôtels est pour les trois quarts entre les mains d'une vaste association qui, créée il y a trente ans, ne comprenait en 1880 que 169 membres avec 13,668 chambres et en possède aujourd'hui 1,090 avec 91,651 lits. En 1905, date où a été opéré le dernier relevé exact, il y avait dans la Suisse entière 1,921 hôtels avec 124,068 lits.

Dans cette même année 1906 le nombre atteignait 33,480 et les capitaux engagés s'élevaient à \$155,500,000.

Les recettes avaient été de \$37,742,000 et les dépenses de \$26,276,000, d'où un bénéfice net de \$7,267,000.

Enfin depuis 1880, le rendement du capital a plus que doublé: il était à cette époque de 2, 3 %; il a atteint en 1906 4, 7 %.

On voit ainsi l'importance croissante que représente l'industrie hôtelière pour la Suisse et la quantité d'argent qu'elle amène dans le pays. Ces capitaux qui contribuent à répandre l'aisance dans toutes les classes de la population, permettent à la Suisse de supporter un chiffre d'importations très supérieur à celui des exportations (\$323,000,000 de pro-

duits importés contre \$230,600,000 de marchandises exportées en 1907).

Jullemir,
Consul Général de France.

(Le Travail National).

LE COMITÉ INTERNATIONAL DES VINS ET LIQUEURS

Le journal le "Temps" publie la note suivante:

La conférence internationale des vins et alcools s'est réunie dernièrement à Londres.

Dans cette première séance, elle a discuté les voies et moyens de fortifier la convention de Madrid de 1891 pour assurer une garantie plus effective aux produits vinicoles de Bordeaux, de Cognac et de Champagne.

En ouvrant la conférence et en souhaitant la bienvenue aux délégués français, à l'ambassadeur d'Espagne et à M. Harismendy, délégué du ministre des Affaires étrangères de France, M. Hennessy a dit:

"Le comité vous a réunis aujourd'hui pour étudier les difficultés que soulève dans les détails de son application la convention de Madrid. C'est une oeuvre qui intéresse le présent et l'avenir des courageuses et laborieuses populations de nos régions viticoles européennes, parce qu'aucune prospérité commerciale ou industrielle ne peut résister au temps si elle n'est pas fondée sur l'absolue loyauté des transactions."

La conférence, après une longue discussion, a adopté à l'unanimité les résolutions suivantes:

"Le comité international, considérant que les tribunaux de chaque pays manquent souvent d'éléments suffisants pour déterminer d'une manière uniforme quelles sont les appellations devenues génériques ou devant être considérées comme génériques, propose que les gouvernements adhérents à la convention nomment une commission internationale permanente pour créer une cour d'arbitrage sur les mêmes bases que celle de la Haye.

"Sa mission serait: 1^o de décider quels



EMBOUTEILLAGE DE BIÈRE

Le stock considérable de la Bière embouteillée à l'avance que nous tenons à la disposition du commerce, nous permet de livrer constamment une qualité supérieure et toujours égale.

Notre outillage pour le lavage des bouteilles réalise la perfection atteinte à ce jour par les fabricants d'appareils d'embouteillage.

W. J. RAFFERTY,

Embouteilleur autorisé de la maison W. DOW & CO.,
Brasseurs et Fabricants de Malt.

33, 35 et 37 rue Vallée,

MONTREAL.

Lawrence A. Wilson Co.

LIMITED

— MONTREAL —

Les commerçants en vins et spiritueux les plus importants du Canada.

Magasins d'entrepôt: Bureaux:
85-89, rue St-Jacques 87, rue St-Jacques

Entrepôts de douane:
26-36, rue Grey Nun

Caves d'entrepôt: En repôt d'accise:
84, ruelle Fortification 38, rue Foundling

A la tête de plus de soixante agences de l'étranger.

Importations de SCOTCH WHISKY énormément plus fortes que celles de toute autre firme du Dominion.

Un demi-million de dollars payé par an pour droits de douane.



LE VIN DES CARMES

La Vogue

— DU —

Vin des Carmes

s'est affirmée dès le début. Sa formule a été approuvée par la profession médicale. Son mérite et ses propriétés médicinales ont créé en sa faveur une demande qui se développe de mois en mois.

LE VIN DES CARMES est un créateur de force et d'énergie: il a rapidement raison de l'ANÉMIE, du MANQUE d'APPETIT et de la DYSPEPSIE.

EN VENTE CHEZ LES MARCHANDS DE LIQUEURS ET LES PHARMACIENS EN GROS.

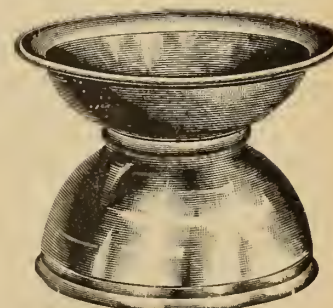
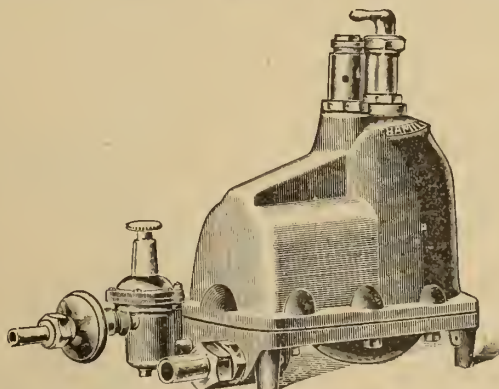
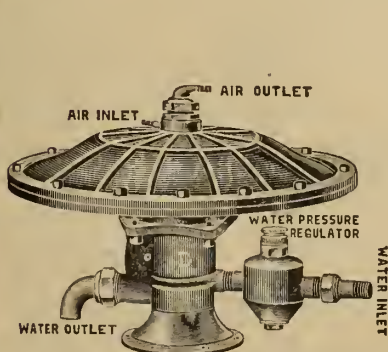
A. TOUSSAINT & CIE.

DEPOSITAIRES GENERAUX

194, RUE ST-PAUL, :: QUEBEC.

Fournitures de Bars**et Réparations de Bars**

AUX PRIX DES MANUFACTURIERS

**THE HAMILTON BRASS MANUFACTURING CO., LIMITED**

HAMILTON, Ont.

Les seuls Manufacturlers Canadiens de

MONTREAL, Que.

"Workboards," Boîtes à Glace, Pompes à Bière, Mesures, Cuillères, "Shakers"
Extracteurs de Bouchons, Compresseurs de Citrons et Pièces Diverses.

BUREAU A MONTREAL

Téléphone Bell: Main 3215.

327 rue Craig, Ouest

Téléphone des Marchands: 774

sont les produits qui, par leurs qualités substantielles, par leur provenance géographique et par leur production ou par leur fabrication, constituent des spécialités devant être protégées et non considérées comme des dénominations génériques; 2o de décider également quels sont les produits devant être considérés comme génériques; 3o de servir d'arbitre dans tous les litiges administratifs ou judiciaires relatifs à la propriété industrielle".

Une seconde résolution a été adoptée sur l'initiative de M. Turpin, affirmant l'intention du comité de maintenir intangible le principe de la convention de la Haye et émettant le vœu qu'une commission internationale d'arbitrage soit chargée de régler l'application dudit principe aux produits naturels du sol et à ceux tirant leurs caractéristiques du sol et du climat.

LES FEMMES NE SE RECONNAISSENT PAS EN VINS

Pourquoi les femmes ne se connaissent-elles pas en vins?

Un savant médecin a recherché la cause de cette pénible infériorité. Les expériences ont démontré que l'organe olfactif de la femme est notablement inférieur en sensibilité à celui de l'homme.

Voici de quelle façon les expériences

furent faites: diverses essences ayant été mélangées à de l'eau pure, on constata, par exemple, que l'homme pouvait découvrir la présence d'essence de citron dans une quantité d'eau 200,000 fois équivalente à son poids, tandis que la femme ne s'en aperçoit que lorsque la quantité d'eau est cinq fois moindre.

Cela tiendrait à expliquer l'amour extrême et irraisonné des parfums chez la femme.

Peter Jeffrey Mackie

"Vanity Fair" donne ainsi la biographie et le portrait de M. Peter Jeffrey Mackie, de la Mackie & Co. Distillers, Ltd., de Glasgow et Londres, propriétaires de la marque du fameux whisky écossais "White Horse Cellar".

M. Peter Jeffrey Mackie est né en 1855 et est le descendant d'une vieille famille de Stirlingshire qui, pendant trois générations, a fourni les Chambellans de Elphinstone.

Il y a longtemps, en septembre 1689, John Mackie et sa femme Sarah s'établirent sur certaines terres de la belle Dunipace et de la fière Dunmore. Ils cultivèrent une partie de ces terres, mais, dans le cours des ans, d'autres Mackie, plus avisés, se livrèrent à la distillation qui leur donna plus de profits que la culture. Dans la suite du temps, les distilleries devinrent la propriété d'une compagnie privée et Peter Jeffrey Mackie succéda à son oncle comme président de cet heureux établissement familial. Aujourd'hui Lagavulin partage avec Kent l'emblème du cheval blanc.

M. Mackie est président du Conseil de la division de l'ouest des Associations Conservatrices de l'Union Nationale, juge de paix des comtés de Ayr et de Lanark, conseiller du comté d'Argyll et membre honoraire de presque toutes les sociétés amicales de l'Ecosse. Il y a vingt ans, après avoir visité la plupart des colonies anglaises, il se fit l'avocat de la Réforme Fiscale et de la Fédération Impériale et, il y a deux ans, il publia une nouvelle politique intitulée "Empire", dont la circulation fut presque aussi vaste que le titre peut le suggérer. Actuellement, il est membre du conseil admirable de la Ligue de la Réforme du Tarif.

M. Mackie est un tireur et un pêcheur à la ligne de premier rang. C'est également un conducteur de premier ordre, bien qu'il ait abandonné ses chevaux rouans pour l'automobile. Il est l'auteur en participation du "Keeper's Book" qui en est arrivé à sa septième édition, ainsi que l'inventeur breveté d'un gant à conduire à courroie, que les fabricants du Sud ont trouvé assez bon pour lui voler son invention.

"Peter", comme on l'appelle quelquefois, a la réputation d'un être fier et réservé. Fier, il ne l'est pas; réservé, il l'est peut-être, mais c'est un grand ami et un employeur admirable. Son secrétaire même, qui est surchargé de besogne, l'admire. Il est propriétaire de 7000 acres de terre dans Ayrshire et Argyllshire. Il passe ses hivers à Corraith, mais son "home" est à Glenreashdell où il passe la plus grande partie de l'année.

Il n'a pas oublié ses devoirs envers l'Etat. Marié à une femme charmante, il a donné au pays reconnaissant trois enfants, un fils et deux filles.

VINS ET EAUX-DE-VIE

DES CHARENTES

Gaston Dugas & Cie,

Propriétaires-Distillateurs

MATHA, - pres Cognac.

Lalonde & Desroches, Agents,

210, rue St-Paul, Montreal.

S. H. Ewing & Sons, Importateurs et
Manufacturiers de

BOUCHONS

Coupés à la Main et à la Machine

Marchands de Capsules pour bouteilles, de broche d'embouteilleurs, d'Étain en feuilles, de Fournitures pour Brasseurs, etc., etc., etc.

SUCCURSALE DE TORONTO: 29 Front St., West. BUREAU PRINCIPAL: 96 rue King, Montréal

Téléphones: { BELL MAIN 65
MARCHANDS 522

MONTE - CHARGE A BRAS

CHARGE
1500 LBS.

CHARIOT
6 x 5 PIEDS

\$100.⁰⁰

F. O. B.

HAMILTON

ONTARIO

Nous fournissons dessins et instructions, permettant à tout le monde de faire une installation.

CET APPAREIL PARCOUR LA MAIN D'ŒUVRE ET LES DÉPENSES DE MANIPULATION DE MARCHANDISES POUR LES ETAGES SUPÉRIEURS

Pour informations complètes, écrivez à notre bureau le plus rapproché.



MONTREAL | WINNIPEG | VANCOUVER | OTTAWA
Rue St-Jacques | Bloc McRea | Rue Alexander | Rue O'Connor

OTIS-FENSOM ELEVATOR COMPANY, LIMITED
BUREAU PRINCIPAL - TORONTO, ONTARIO

NOS PRIX COURANTS

Les prix indiqués le sont d'après les derniers renseignements fournis par les agents ou manufacturiers.

ABSINTHE			La cse		
Ed. Pernod (3)	14.50				
Gemp. Pernod (14)	13.50				
Pernod Fils (12)	15.00				
AMERS					
Amer Picon (12)	11.00				
L. C. F. C. (1)			La cse		
Jamaica	pts. 5.50				
Celery	pts. 5.50				
Mixed Bitters (13)	8.50				
APERITIFS					
Bacchus (2)			La cse		
12 Bouteilles	10.00				
Dubonnet (1)			La cse		
Litres	10.00				
Mixed Bitters (13)	8.50				
Töt (14)	7.50				
Stone's Lime Juice, 12 quarts (5)	3.00				
"Lime Juice Cordial, 12 qts.	3.00				
BIERES					
Bass' (4)	qts. pts.				
E. & J. Burke's Bottling	2.65 1.65				
Bass' (2)	qts. pts.				
Daukes' & Co.	2.40 1.55				
Bass' (4)	qts. pts.				
C. G. Hibbert's Bottling	2.65 1.65				
Bass' (3)	qts. pts.				
Read Bros. Dog's Head	2.60 1.70				
Bass' (14)	qts. pts.				
Monkey Brand	2.60 1.70				
Monkey Brand, Nips	\$1.15				
Bass' (6)	qts. pts.				
Bull's Head	2.65 1.85				
Bass & Co. (6)	In wood.				
Hhds	40.00				
Bbbs	28.25				
India Pale, Klidderkins, 18 gals.	15.00				
India Pale, Firkins, 9 gals.	8.00				
No 1, Winter ale, Firkins, 9 gals.	10.00				
John Jeffrey & Co. (7)	La doz				
Castle Brand, Stone bottles	pts. 1.65				
Pabst (1)	Pints				
Export, 10 doz.	12.75				
Blue Ribbon, 10 doz.	13.75				
Tennants (6)	2.50 1.65				
BIGARREUX					
L. A. Price (1)	qts. pts.				
Bigarreaux au Marasquin	8.00 9.00				
Teysonneau (12)					
Bigarreaux au Marasquin	10.00 6.00				
BOURGOGNES BLANCS					
Bouchard, Père & Fils (12)	qts. pts.				
Chablis	8.00 9.00				
Chablis, 1889	11.75				
J. Calvet & Cie (6)	qts. pts.				
Chablis	11.50 12.50				
F. Chauvenet (15)					
Montrachet [marq. Gulche]	20.00 10.00				
Chablis Supérieur	7.25 8.25				
C. Marey & Liger-Bélaire (4)	qts. pts.				
Chablis	8.50 9.50				
Morin, Père & Fils (2)	qts. pts.				
Chablis, 1898	7.50 8.50				
Frédéric Mugnier (3)	qts. pts.				
Chablis	8.00 9.00				
BOURGOGNES MOUSSEUX					
Bouchard, Père & Fils (12)	qts. pts.				
Bourgogne Mousseux	14.00 15.50				
Beaune	16.00 17.00				
Nuits	18.00 19.00				
Chambertin	22.00 23.50				
F. Chauvenet (15)	qts. pts.				
"White Cap" (Ultra Sec)	22.00 24.00				
"Pink Cap" (Vin des Dames)	22.00 24.00				
"Red Cap", Extra Sec	22.00 24.00				
C. Marey & Liger-Bélaire (4)	qts. pts.				
Nuits — rouge	17.00 18.50				
Morin, Père & Fils (2)	qts. pts.				
Sec-Mousseux	12.50 13.50				
A. Lalande & Co.	qts. pts.				
Chambertin	19.00 20.00				
BOURGOGNES ROUGES					
Bouchard, Père & Fils (12)	qts. pts.				
Macon	6.50 7.50				
Beaujolais	8.00 9.00				
Beaune	8.00 9.00				
"Club"	7.00 8.00				
Pommard	9.00 10.00				
Nuits	11.00 13.50				
Chambertin	16.00 17.00				
Clos de Vougeot	20.00 21.00				
J. Calvet & Cie (6)	qts. pts.				
Beaune	1889 9.00 10.00				
Pommard	1887 11.50 12.50				
Volnay	1889 13.75 14.75				
Chambertin	1887 18.00 19.00				
F. Chauvenet (15)	qts. pts.				
Clos-de-Vougeot	25.50 26.50				
Chambertin	18.50 19.50				
Romanée	18.50 19.50				
Corton [Clos-du-Rol]	15.50 16.50				
Nuits	13.00 14.00				
Volnay	12.50 13.50				
Pommard	11.50 12.50				
Beaune	10.00 11.00				
Moulin-à-Vent, Macon vieux					
Supérieur	9.00 10.00				
Beaujolais	7.00 8.00				
Macon [Choix]	6.50 7.50				
A. Lalande & Cie (5)	qts. pts.				
Macon	4.40 5.40				
Beaujolais	5.00 6.00				
Beaune	6.00 7.00				
Pommard	6.60 7.60				
C. Marey & Liger-Bélaire (4)	qts. pts.				
Beaujolais	6.25 7.25				
Macon	6.50 7.50				
Beaune	6.75 7.75				
Pommard	8.50 9.50				
Nuits	13.00 14.00				
Chambertin	16.50 17.50				
Morin, Père & Fils (2)	qts. pts.				
Macon, 1898	5.00 6.00				
Beaune, 1898	6.50 7.50				
Pommard, 1898	7.00 8.00				
Nuits, 1878	8.50 9.50				
Frédéric Mugnier (3)	qts. pts.				
Beaujolais	6.00 7.00				
Macon	6.50 7.50				
Beaune	7.00 8.00				
Pommard	8.50 9.50				
Nuits	10.50 11.50				
Chambertin	15.00 16.00				
Chanson, Père & Fils (5)	qts. pts.				
Bourgogne Royal	10.00 11.00				
CHAMPAGNES					
C. A. Cardinal (2)	qts. pts. splits				
Extra Dry	12.50 13.50 14.50				
Victor Clicquot (10)	qts. pts.				
Extra Dry & Brut	28.00 30.00				
Fleur de Sillery	20.00 22.00				
Marechal, Comte d'Erlon	13.00 15.00				
Duc de Montlouis (1)	qts. pts.				
Cuvée Réservee	10.00 11.00				
Carte Noire	12.50 13.50				
Carte D'or	14.00 15.00				
Duc d'Origny (2)	qts. pts. splits				
Cuvée réservée	17.00 18.00 19.00				
Louis Duvau (5)	13.50 15.00				
Gratin & Meyer (14)	qts. pts.				
Caisses ou paniers	13.00 14.00				
Heidsieck & Co. (5)					
Dry Monopole	31.00 33.00				
Lemay & Co. (15)	La cse				
Half Pints	4.00				
Pints	8.00				
Quarts	12.00				
Edmond Massé & Fils (19)	qts. pts.				
Carte Noire	10.00				
Carte Blanche	14.00				
Carte Or	20.00				
Mcet & Chandon (7)	qts. pts.				
White Seal, 1900	28.00 30.00				
Brut Imperial	31.00 33.00				
Brut Impérial, 1898	38.50				
Brut Impérial, cuvée, 1893	42.50				
G. H. Mumm & Co. (6)	qts. pts.				
Extra Dry	28.00 30.00				
Selected Brut	31.00 33.00				
Selected Brut 1898	32.00 34.00				
Selected Brut 1895	38.00 40.00				
Extra Dry, paniers 1 doz.	1 B. 8.50				
Extra Dry, paniers 2 doz.	1 B. 17.00				
Piper-Heidsieck (2)	qts. pts. splits				
Sec	28.00 30.00 32.00				
Brut	30.00 32.00 34.00				
Cuvée 1900, très sec	30.00 32.00 34.00				
Escompte de commerce 10%					
Louis Roederer (1)	qts. pts.				
Grand Vin sec	28.00 30.00				
Vin Extra sec	28.00 30.00				
Brut spécial Cuvée	30.00 32.00				
Ve Pommery, Fils & Cie (12)	qts. pts.				
Sec, ou Extra Sec	28.00 30.00				
Brut [vin naturel]	30.00 32.00				
CLARETS					
Barton & Guestier (4)	qts. pts.				
Floirac	5.00 6.00				
Medoc	5.25 6.25				
Margaux	5.50 6.50				
St-Julien	6.00 7.00				
Bataille	9.50 10.50				
Pontet Canet	11.00 12.00				
Château Leoville	20.00 21.00				
Château Larose	20.00 21.00				
Château Margaux	24.00 25.00				
Château Lafitte	24.00 25.00				
Bordeaux Claret Co. (14)	qts. pts.				
Côtes	2.50 3.50				
Bon Paysan	2.60 3.60				
Bon Bourgeois	3.00 4.00				
St-Julien	3.50 4.50				
Montferrand	4.00 5.00				
Château Brûlé	5.00 6.00				
St. Estèphe	6.00 7.00				
Pontet Canet	8.00 9.00				
J. Calvet & Co. (6)	qts. pts.				
St-Vincent	3.50 4.50				
Medoc	4.50 5.50				
Floirac	5.00 6.00				
Margaux	5.50 6.50				
Château Lascombe (1)	qts. pts.				
Margaux	2.25 3.00				
Faure Frère (3)	qts. pts.				
Bon Bourgeois	3.00 4.00				
Côtes	3.50 4.50				
Bon-Ton	4.00 5.00				
St-Emilion	4.50 5.50				
Ch. Dugay	6.00 7.00				
Floirac	4.50 5.50				
Medoc	5.00 6.00				
Margaux	5.50 6.50				
St-Julien	6.00 7.00				
Pontet Canet	9.00 10.00				
Château Gruaud Larose	12.00 13.00				
Côtes	le gallon. 1.00				
Galibert & Varon (10)	qts. pts.				
Medoc	4.00 5.00				
St. Emilion	5.00 6.00				
St. Estèphe	6.00 7.00				
Paulliac	7.00 8.00				
St. Julien, Margaux	8.00 9.00				
L. Gaudin & Cie (1)	qts. pts.				
St-Julien	2.50 3.00				
St-Estèphe	3.00 3.50				
Nathaniel Johnston & Fils (12)	qts. pts.				
Ordinaire	4.00 5.00				
Château Chamfleuri	4.00 5.00				
St-Loubes	4.75 5.75				
"Club"	5.00 6.00				
Medoc	5.50 6.50				
Margaux	5.75 6.75				
St-Julien	6.00 7.00				
St-Estèphe	7.00 8.00				
Château Dauzac	9.50 10.50				

Pontet Canet...	11.00	12.00
Margaux Supérieur...	11.00	12.00
Château Beaucallou...	15.00	16.00
Château Leoville...	19.00	20.00
Château Larose...	19.00	20.00
Château Margaux...	21.00	22.00
Château Lafitte...	22.00	23.00
A. Lalande & Cie. (5)	qts.	pts.
1893 Medoc...	4.40	5.40
1890 Floirac...	4.40	5.40
1889 St-Julien...	4.80	5.80
1893 St-Emillion...	5.20	6.20
1890 St-Estephe...	5.20	6.20
1889 Château Pontet Canet...	6.80	7.80
1889 Château Leoville...	11.00	12.00
1889 Château Lafitte...	14.00	15.00
Léon Pinaud (4)	qts.	pts.
St-Julien	2.50	3.50
G. Pradel et Cie. Medoc (2)	2.75	3.25
P Vernot. St-Julien (2)	2.75	3.25
Vigneau & Cambours (2)	qts.	pts.
Château Berges	3.50	4.00
St-Estephe	4.50	5.50
St-Julien	5.00	6.00
Pontet Canet	7.50	8.50
Château Maucamps	10.00	12.00
Mouton Rotschilds	17.00	18.00

COCKTAILS

Cook & Bernheimer Co. (14)	La cse
Manhattan, Martini, Tom Gin,	
Vermouth, Gin, Whiskey, Ame-	
rican...	9.50
G. F. Heublein Bros. "Club" (5)	
Manhattan, Martini, Whiskey,	
Vermouth, Old Tom, ou assortis.	12.75
Maison Fournier-Fournier, Ltée (13)	
	La cse
Red Line Cocktails	8.50
D. McManamy & Co.'s (19)	La cse
"Saratoga" Manhattan Club Whis-	
key Brandy, Holland Gin	8.25

COGNACS

Bisquit, Dubouché & Cie (5)	La cse
★	qts. 9.50
10 years old	qts. 12.50
Old Liqueur. 20 years old, qt.	16.00
V. V. S. O. P. 55 years old, qt.	45.00
Au gallon...	4.10 à 10.00
J. Borianne (3)	La cse
X X X	7.50
Au gallon...	3.75 @ 4.75
Jos. Brémont & Co. (14)	La cse
★★★	quarts 5.50
★★★	flasks 6.50
★★★	½ flasks 7.50
Boulestin & Cie (1)	1 cse 5 csas
★★★	qts. 10.50 10.25
★	qts. 12.00 11.75
★ Fluted	qts. 12.00 11.75
★	pts. 13.00 12.75
★	24 flasks 13.00 12.75
★★★	qts. 15.00 14.75
V. S. O. P.	qts. 20.00 19.50
V. V. S. O. P.	qts. 28.00 27.50
1846	qts. 45.00
Boutelleau, Fils (14)	La cse
V. S. O. P. 1858	qt. 18.00
Doctor's Special.	qt. 11.00
V. O. 1875	qt. 13.50
V. V. S. O. P. 1820	qt. 30.00
Carlat & Co. (14)	La cse
Quarts	6.50
Pints	7.50
Jules Coadon & Co. (6)	La cse
12 quarts.	8.00
24 flasks	9.00
Au gallon	3.90 @ 4.50
Cognac Distillers Association (14)	La cse
★★★	vieux... 9.00
V. O.	12 ans... 12.00
V. S. O. P.	20 ans... 15.00
X. X. O.	1858... 23.00

3 grapes	vieux	3.75 à 4.00
V. O.		3.95 à 4.15
Comandon & Co. (6)	La cse	
Special		9.50
Reserve extra		10.50
Reserve 1878		12.50
★★ et X. O.		15.00
V. S. O. P.		16.50
Au gallon		4.50 7.50
Chs Couturier & Cie (2)	La cse	
★★★		7.50
Aussi pts, 1-2 pts, Imp. Flasks, Flasks,		
et 1-2 Flasks à avance ordinaire.		
	Au gal.	
Quarts, Casks, etc.		3.80 à 4.00
D'Angely (3)	La cse	
XXX.		6.50
Dervos & Cie (1)	1 se 5 csas	
Quarts.		8.00 7.75
Pints.		9.00 8.75
24 flasks n. c.		9.00 8.75
Gaston Dugas & Cie (19)	La cse	
Etiquette Blanche		8.50
Etiquette Bleu		9.00
Naturel		10.00
20 ans		13.00
Gaston Dugas & Cie (19)	1e Gal.	
1 grappe		3.65
2 grappes		3.75
3 grappes		3.85
M. Durand & Cie (1)	La cse	
★★★	Qts.	5.50
★★★	Pts.	6.50
★★★	½ B.	7.90
16 flasks		1.50
24 flasks n. c.		6.00
32 flasks		6.75
48 1-2 flasks n. c.		7.00
Evariste Dupont & Cie (13)	La cse	
Cognac Spécial		12.50
Lucien Foucauld & Cie (10)	La cse	
1 Etoile, 12 Bout.		9.50
3 Etoiles, 12 Bout.		12.50
"Crown Liqueur"		14.00
V. O., 15 ans d'âge		16.50
Medico Tonic		18.00
V. S. O., 20 ans d'âge		20.00
V. S. O. P., 25 ans d'âge		24.00
V. V. S. O. P., 30 ans d'âge		28.00
1847		45.00
P. Frapin & Cie (3)	La cse	
★	qt.	9.50
Medical.	qt.	10.50
20 years old.	qt.	13.00
25 years old.	qt.	16.00
30 years old.	qt.	19.00
Au gallon...		4.00 @ 7.00
Fromy & Rogee (6)	La cse	
Medical Reserve		10.00
Medical Reserve V. O.		12.50
Gonzalez, Staub & Cie (1)	La cse	
Quarts		9.00
Pints		10.00
24 Flasks		10.00
48 Flasks		10.00
1 Etoile	Qts.	11.50
3 Etoiles	Qts.	14.00
V. S. O.	Qts.	16.50
V. S. O. P.	Qts.	18.25
Jas. Hennessy & Co. (9)	qts. pts.	
★		13.00 14.00
★★★		16.00
V. O.		17.25
S. O.		25.00
X. O.		35.00
X. S. O.		45.00
Extra.		60.00
Jimenez & Lamothe (14)	La cse	
★★★	qt.	11.00
V. S. O. P.	qt.	15.00
1865 Liqueur	qt.	18.00
Au gallon.		4.25 à 4.50

G. Lafon & Cie (13)	La cse
Cognac	8.50
Cognac ★	9.00
Cognac ★★	10.90
Cognac ★★★	12.00
Cognac 15 ans	18.90
Cognac No 1, 24 Flasks	7.50
Cognac No 1, 32 Flasks	8.00
Cognac No 1, 48 Flasks	8.50
	Au Gall.
Cognac (Proof) 3 ans	3.50
Cognac (Proof) 4 ans	4.00
Cognac (Proof) 8 ans	6.00
Cognac (Proof) 10 ans	6.50
Lagrange & Co. (14)	La cse
V. O.	qts. 7.00
V. O.	flasks 8.00
V. O.	½ flasks 9.00
F. Marion & Cie (2)	La cse
★★★	Qts. 6.00
Aussi pints, 1-2 pts, Imp. Flasks,	
Flasks, 1-2 Flasks à avance ordinaire.	
	Au gal.
Quarts, Casks, etc.	3.40 à 3.75
Martell & Co. (4)	La cse
Une Etoile.	qt. 12.75
3 Etoiles.	qt. 16.00
V. O.	qt. 17.25
V. S. O. P.	qt. 18.75
V. V. S. O. P.	qt. 38.00
Jacques Nicot & Cie (10)	La cse
1 Etoile, 12 Bout.	9.00
2 Etoiles, 12 Bout.	10.00
3 Etoiles, 12 Bout.	11.50
V. O. 12 Bout.	12.00
V. S. O. 12 Bout.	13.00
V. S. O. P. 12 Bout.	14.00
Reserve 1870, 12 Bout.	16.00
Reserve 1865, 12 Bout.	17.00
Reserve 1858, 12 Bout.	18.00
Pour ordres d'importations d'au moins	
30 caisses, s'adresser aux agents.	
Orard, Dupuy & Cie (15)	La cse
Spécial.	qts. 9.50
Une étoile.	qts. 12.00
Deux étoiles.	qts. 14.00
Trois étoiles.	qts. 16.00
V. S. O. P.	qts. 17.50
Au gallon depuis	5.00
Parville et Cie (2)	La cse
★★★	12s. qts. 5.00
★★★ Flasks	6.00
★★★ 1-2 Flasks	7.00
V. Pinot & Cie (1)	La cse
★★★	qts. 6.25
★★★	pts. 7.25
★★★	¼ botl. 7.75
V. O.	qts. 7.25
V. O.	pts. 8.25
16 flasks	7.25
24 flasks n. c.	7.25
32 flasks	7.50
48 1-2 flasks n. c.	7.75
C. Pluchon & Cie (1)	1 cse 5 csas
Quarts	7.25 7.00
E. Puet (3)	La cse
★	qts. 9.50
Au gallon.	4.00 @ 7.00
Quantin & Co. (6)	La cse
★★★	qts. 9.50
Au gallon	4.25 @ 5.50
Régner & Cie (14)	La cse
★★★	qts. 5.50
★★★	Flasks 6.50
★★★	½ Flasks 7.50
J. Rémy (3)	La cse
Quarts.	6.50
Flasks	7.50
1-2 flasks	8.50
Renault & Cie (12)	La cse
★	qts. 10.00
V. O.	qts. 12.00
3 étoiles S. V. O.	qts. 15.00
V. S. O. P.	qts. 21.00
Club.	qts. 18.00

50 Years Old.. . . .	qts.....	40.00
Au gallon...	4.00 @	10.00
P. H. Richard (2)	Lacse	
S. O...	qts.....	22.50
20 ans flutes	qts.....	17.50
V. S. O. P.	qts.....	12.25
V. S. O. P.	pts.....	13.25
V. S. O. P.	1-2 pts.....	14.25
V. S. O.	qts.....	10.50
V. O.	qts.....	9.00
V. O.	pts.....	10.00
V. O.	1-2 pts.....	11.00
V. O.	Flasks.....	10.00
Pts, flasks, 1-2 flasks à avance ordinaire.		
Au gall.		
Richard	3.40 à 6.00	
John Robertson & Sons, Ltd. (7)	La cse	
Denis Mounie et Cie	11.50	
Clouret & Co.	10.50	
Jules Robin & Cie. (4)	La cse	
Quarts...	9.50	
24 Flasks.. . . .	10.00	
Sazerac de Forge & Fils (9)	La cse	
Quarts.. . . .	9.50	
Flasks...	10.25	
Au gallon...	4.25	

EAUX

Apenta Hungarian, Aparient (5)	La cse	
25 Quarts	6.25	
50 Pints	9.50	
Sparkling Splits	5.50	
Apollinaris (5)	La cse	
50 Quarts...	7.50	
100 Pints.. . . .	10.50	
100 Splits...	8.50	
S. Birch & Co. (14)	La cse	
Ginger Ale	Bombays 1.35	
Ginger Ale	Splits 0.90	
Soda	Bombays 1.25	
Soda	Splits 0.90	
Cantrell & Cochran (4)	La doz	
Belfast Ginger Ale.. . . .	1.40	
Club Soda.. . . .	1.40	
Seltzer...	1.40	
Potass Water.. . . .	1.40	
	Gal.	
Dry Imperial Ginger Ale	1.50	
Hiawatha (2)	La cse	
Naturelle, 1-2 gals.	12s 4.75	
Naturelle, 1-4 gals.	50s 7.50	
Gazeuse	qts. 50s 7.50	
Gazeuse	pts. 100s 10.50	
Gazeuse	splits 100s 8.50	
Libertyville Crystal Spring (1)	La cse	
Quarts, 50 Bout.	6.00	
Pints, 100 Bout.	8.00	
Splits, 100 Bout.	7.00	
Schweppe's, de Londres (12)	La doz	
Soda Water Co. Cylindres, pour 2..	1.35	
Soda Water, Bombays.. . . .	pour 3.. 1.50	
Soda Water, Splits.. . . .	pour 1.. 1.10	
Dry Ginger Ale.. . . .	1.35	
Seltzer...	1.40	
Potass Water.. . . .	1.40	
St-Galmier (3)	La cse	
Source Badoit.. . . .	6.00	
Vichy (2)	La cse	
La Capitale, 50 B.	7.50	
La Sanitas, 50 B.	8.00	
La Sanitas, 100 B., pts.	9.50	
La Sanitas, 100 B. splits	7.50	
Vichy (3)	La cse	
Célestins, Grande Grille, Hôpital,		
Hauterive...	10.00	
Vichy St-Yorre (14)	La cse	
Source St-George.. . . .	8.00	
Bassin de Vichy (1)	La cse	
Source St-Louis	8.00	

EXTRAITS DE VIANDE

Boeuf Fluide (2)	La cse	
Vita Fluid Beef, 1 oz., cse 2 doz.	3.20	
Vita Fluid Beef, 2 oz., cse 1 doz.	3.00	
Vita Fluid Beef, 4 oz., cse 1 doz.	4.50	
Vita Fluid Beef, 20 oz., cse 1 doz.	4.75	
Vita Fluid Beef, 20 oz., cse 1 doz.	9.00	

GINS

Van Baarle & Zoon (7)	La cse	
Drawbridge	6.25	
Blankenheym & Nolet (14)	La cse	
Marque 'Clef', C'ses Rouges ..	10.50	
Marque 'Clef', C'ses Vertes ..	5.00	
Marque 'Clef', C'ses Violettes ..	5.00	
En cruchons	10.00	
Au gallon	de 3.00 à 3.25	
John de Kuyper & Son (4)	La cse	
Caisses Rouges	15s..... 11.75	
Caisses Vertes.. . . .	12s..... 6.25	
Caisses Violettes.. . . .	24c..... 5.50	
Au gallon	3.15 à 3.30	
P. Hoppe, "Night Cap" (1)	La cse	
Rouges.. . . .	10.65	
Jaunes.. . . .	11.00	
Vertes	5.25	
Bleues.. . . .	6.00	
Violettes.. . . .	2.50	
Au gallon	3.05 3.25	
P. Hoppe, "Imperial" (1)	La cse	
Rouges.. . . .	10.50	
Vertes	5.00	
Violettes	2.45	
Melchers, de Berthierville (3)	La cse	
Croix Rouge. Caisses Rouges..	11.25	
Croix Rouge. Caisses Vertes..	5.85	
Croix Rouge. Caisses Violettes..	5.00	
J. J. Melchers (3)	La cse	
Honey Suckle, Cruen verre ..	9.00	
Honey Suckle, Cruen pierre ..	9.00	
Netherland's Steam Disty. Co. (1)	La cse	
Kidenlen's "Croix d'honneur".		
Caisses Rouges.. . . .	11.00	
Caisses Vertes.. . . .	5.25	
Caisses Violettes.. . . .	4.90	
Cruchons verre—12s 3 gals. .	11.75	
Cruchons verre—24s 3 gals. .	12.75	
Cruchons verre—12s 5 gals. .	17.50	
A. C. A. Nolet, Schiedam (5)	La cse	
Caisses Rouges.. . . .	10.75	
Caisses Vertes.. . . .	6.00	
Old John (2)	La cse	
Caisses Rouges	15s 9.75	
Caisses Vertes	12s 5.25	
Caisses Pony	24s 4.50	
Pollen & Zoon (2)	La cse	
Cruchons, Verre, 1-8 g.	24s 11.00	
Cruchons, Verre, 1-4 g.	12s 9.50	
Cruchons, Verre, 1-2g.	12s 16.00	

HOCKS

Frederick Krote (14)	qts.	pts.
Sparkling White	16.00	17.00
Sparkling Red	18.00	19.00

LAGERS

F. Jacobs & Co. (2)	qts.	pts.
Pilsner German	2.50	1.60
John Jeffrey & Co. (7)	qts.	pts.
Castle Brand	1.35	
Miller Brewing Co. (2)	Le Brl.	
Marque "High Life", 10 doz. .	13.00	
Marque "Buffet", 10 doz. . .	12.00	
Malt Extract, 8 doz.	15.60	
Val Blatz Milwaukee Lager,		
10 doz., au baril	12.00	
	Pts.	
Vivo Temperance, 10 doz. . .	12.50	
Blatz Brewing Co.		
Export	12.50	

LIQUEURS FRANCAISES

Bénédictine (12)	qts.	pts.
12 litres.. . . .	20.00	21.00
Blankenheym & Nolet (14)	qts.	pts.
Anisette	12.00	
Curaçao	11.00	
Kirsch, forêt noire	12.00	
Hanappier & Co.		
Liqueur Hannapier	18.00	19.00
C. Terrand		
Petite Chartreuse Jaune ..	18.00	19.00
Schattin, Perry & Co.		
Elixir de Spa	15.00	16.00
Briand & Jaquet (1)	La cse	
Cherry Whiskey	7.50	
Blackberry Brandy	7.50	

Apricot Brandy	15.00	
Peach Brandy	10.00	
Strawberry Brandy	10.00	
Sirop de Gomme	7.00	
Kummel	9.00	
Anisette	9.00	
Cherry Brandy	7.50	
Crème de Menthe Verte	9.00	
Crème de Menthe Blanche ..	9.00	
Crème de Cassis	9.00	
Curaçao Orange	9.00	
Sirop de Grenadine	7.00	
Maraschino	9.00	
Marie Brizard & Roger (12)	La cse	
Anisette.. . . .	13.50	
Curaçao, Orange ou Blanc..	12.50	
Marasquin.. . . .	13.00	
Kummel, Superfin.	12.00	
Kummel Crystallisé.. . . .	12.50	
Green Peppermint.. . . .	13.00	
Crème de Menthe, Blanche..	13.00	
Cherry Cordial	12.50	
Cherry Brandy	12.50	
Blackberry Brandy	12.50	
Kirsch.. . . .	11.00	
Bitter Triple.. . . .	12.00	
Liqueurs assorties.. . . .	13.00	
Crème de Menthe Verte. . . .	13.00	
Crème de Moka.. . . .	13.00	
Crème de Cassis	13.00	
Crème de Noyau	13.00	
Eau-de-vie de Dantzick.. . .	13.00	
Orange Bitters.. . . .	9.50	
Punch au Kirsh.. . . .	11.00	
Peach Brandy	16.00	
Chartreuse St-Denis (2)	qts.	pts.
Verte	10.50	11.50
Jaune	10.50	11.50
Delizy & Dolstan (3)	qts.	pts.
Curaçao	12.00	
Marasquin	12.00	
Kummel	12.00	
Liqueur jaune	15.00	16.00
Liqueur verte	16.00	17.00
Alex Droz & Cie (12)	qts.	pts.
Crème Cacao-Chouva.. . . .	16.00	17.00
Nelson Dupoy (14)	qts.	pts.
Maraschino	13.00	
Grenadine.. . . .	8.50	
Frémey Fils (12)	qts.	pts.
Cherry Whiskey, [Chesky] ..	16.00	17.00
Orange Whiskey.. . . .	14.00	
P. Garnier, Enghien (2)	qts.	pts.
Liqueurs d'Or	19.00	20.00
Marasquin	11.00	13.50
Blidah. Liq. de Mandarine	19.00	
Crème de Menthe verte	12.50	
Crème de Menthe blanche..	12.50	
Abricotine	19.00	
Pousse Café	12.50	
Monastine	20.00	22.00
Curaçao Rouge Sec	12.50	
Curaçao blanc très sec.. . .	15.00	
Fine Orange Crucheons	25.00	30.00
Fine Anis Crucheons	25.00	30.00
Liqueurs Assorties, cse 48		
3 bouteilles	21.00	
Peter Heering (15)	La cse	
Cherry Brandy	13.00	
Jules Lamothe (14)	qts.	pts.
Cherry Whiskey	9.00	
F. Lemonde & Cie (13)	La cse	
Blackberry Brandy	7.50	
Cherry Brandy	7.50	
Cherry Whiskey	7.50	
Crème de Menthe A.	8.00	
Crème de Menthe O. A. . . .	7.00	
Crème de Citron	5.00	
Grenadine (Litre)	6.50	
Grenadine (Bout. Fantaisie)	6.00	
Grenadine (Bout. Sauternes)	5.25	
Crème de Cacao	10.00	
Crème de Vanille	10.00	
Crème de Noyau	10.00	
Fine Prunelle A.	12.00	
Fine Prunelle A. A.	10.00	

Anisette	10.00
Liq. Cathédrale (Chartreuse)	10.00
Curacao (Cruchon 1 litre)	12.00
Curacao (Cruchon 1-2 litre)	13.00
Curacao (Bout. Qrt.)	9.00
Crème de Cassis	10.00
Pas pour rire	10.00
N'importe quoi, fantaisie	9.00
N'importe quoi	8.50

Levert & Schudel (14) qts. pts.
Marque "Pélican"

Anisette	12.00
Crème de Menthe	12.00
Curacao	12.00
Kummel	12.50
Maraschino	13.00

Melrose Drover Ltd (3) La cse

Cherry Whiskey.. 11.00

Frédéric Mugnier (3) qts. pts.

Crème de Menthe Verte	11.00
Cherry Brandy	11.00
Cacao l'Hara à la Vanille	12.50
Kirsch ***	11.00
Prunelle de Bourgogne	12.50
Crème de Framboises	12.25
Fine Bourgogne, 12 lit.	20.00
Crème de Cassis	11.00
Fine Bernard	15.00
Grenadine	8.50
Anisette	11.00
Kumel	12.00

P. Thorne & Sons (14) qts. pts.

Apricot Brandy .. 24.00

Tournel & Fleury (2) qts. pts.

Anisette	8.00
Cherry Brandy	8.00
Cherry Whiskey	8.00
Crème de Menthe	8.00
Crème de Cacao	8.00
Crème de Cassis	8.00
Curacao	8.00
Kirsch	8.00
Kummel	8.00
Sirope Grenadine	6.00

Gabriel Viard, Troyes (10) 12 24/2

Chartreuse jaune	22.00	24.00
Chartreuse verte	24.00	26.00
Pur Abricot [the genuine]	28.00	30.00
Marasquin, bout. d'origine	22.00	24.00
Viardictine de l'Abbaye St.		

Urbain .. 20.00 22.00

Curacao, triple sec .. 20.00 22.00

Peppermint [Menthe verte] 20.00 22.00

Cassis Imperator .. 20.00 22.00

Crème de Cacao, Scho... 20.00 22.00

à la vanille .. 20.00 22.00

Crème de Moka .. 20.00 22.00

Anisette Extra fine, Cru- 20.00 22.00

chons ou flacons .. 22.00 24.00

Curacao quadruple sec .. 22.00 24.00

Pour ordres d'importation, 25 caisses

minimum, s'adresser aux agents.

Wilson (14) qts. pts.

Blackberry Brandy.. 9.00

Hungarian Blackberry Brandy 7.00

Wallace Cherry Brandy.. 9.00

MADERE

Blandy Bros. (2) qts. pts.

Very Superior .. 8.50 9.50

Special Selected .. 10.50 11.50

London Particular .. 13.00

Cossart, Gordon & Co. (5)

Au gallon.. 2.50 à 9.00

Rutherford & Browne (15)

Au gallon... de 2.50 @ 10.00

MALAGA

Blandy Bros. (2) La cse

Etiquette Bleu — pâle-doux. .. 7.50

Etiquette Blanc—pâle... .. 10.00

MOSELLE

Deinhard & Co. (4) qts. pts.

Brauenberger... 9.00 10.00

Piesporter .. 10.00 11.00

Berncasteler Doctor. .. 15.00 16.00

Crown Sparkling...	18.50	20.00
Nonpareil Sparkling...	24.50	26.00
Kock, Lauteren & Co. (12)	qts.	pts.
Zeltinger ..	9.00	10.00
Brauenberg...	12.00	13.00
Pisport ..	13.50	14.50
Scharzberg—1895..	18.00	
Sparkling Moselle ..	20.00	21.50

Frédéric Krote (14) qts. pts.

Sparkling .. 15.00 16.00

Johann Schlitz (3) qts. pts.

Winneger .. 6.00 7.00

Braünberger .. 8.50 9.50

Sparkling .. 17.00 18.00

Hochelmer .. 17.00 18.00

Cabinet .. 23.00 25.00

P. J. Valckenberg, Ltd. (6) qts. pts.

Piesporter .. 8.50 9.50

Zeltinger .. 9.00 10.00

Braünberger .. 15.00 16.00

Berncasteler Doctor .. 16.50 17.50

OLD TOM & DRY GINS

Boords (9) La cse

Old Tom... 7.25

London Dry... 7.25

Booth (4) La cse

London Dry .. 8.00

Old Tom .. 8.00

Burnett (15) La cse

London Dry .. 7.50

Old Tom .. 7.50

Club (3) La cse

Old Tom... 6.50

Old Tom au gallon .. 3.00

Cold & Co. (1) La cse

Sloe Gin .. Qts. 10.00

Marque Beaver .. Qts. 5.75

Marque Beaver .. Pts. 6.75

London Dry .. Qts. 6.00

London Dry... Pts. 7.00

Colonial (3) La cse

London Dry.. 6.50

Gordon (12) La cse

London Dry... 7.50

Old Tom... 7.50

Sloe Gin .. 9.25

Hill's & Underwood (6) La cse

London Dry .. 7.50

Old Tom .. 7.50

Imperial Wine Co. (6) La cse

London Dry.. 6.50

Old Tom... 6.50

F. Lemonde & Cie (13) La cse

Sloe Gin .. 10.00

Sloe Gin .. 8.50

J. & W. Nicholson & Co. (10) La cse

Old Tom .. 8.25

London Dry .. 8.00

Sloe .. 12.50

G. Pims & Co. (2) La cse

Quarts .. 7.50

John Robertson & Son, Ltd. (7) La cse

Old Tom .. 8.00

London Dry .. 8.00

Sloe .. 11.00

Thorne (14) La cse

Old Tom .. 8.00

London Dry .. 8.00

Au gallon .. 3.50

Wilson (14) La cse

Royal Crown Old Tom... 6.50

Au gallon... 2.00 @ 3.00

OPORTO

Blandy Bros. (2) La cse

Invalid's Special .. 12.00

Good Fruity .. 7.50

J. W. Burmester (14) La cse

Royal... 5.00

Crusado .. 6.00

Rich Douro... 9.00

Toreador .. 12.00

Pinhao .. 18.00

Emperor .. 21.00

White Port .. 12.00

Old Crusted... 12.00

Royal Blue Label .. 18.00

Au gall.

Diamond T. .. 2.50 à 2.60

Two Grapes .. 2.75 à 2.85

Three Grapes .. 3.00 à 3.10

Four Diamonds .. 3.35 à 3.50

Four Grapes .. 3.60 à 3.75

Three Crowns .. 4.60 à 4.75

J. M. Caselles y Tarrats (3)

Au gallon. .. 1.00 à 1.50

Cockburn, Smithes & Co. (4)

Tawny.. La cse. 16.00

Au gallon... 2.75 @ 7.00

Croft & Co. (6)

Au gallon... 2.40 @ 7.50

A la caisse .. 7.00 @ 24.00

DeLaforce, Sons & Co. (15) La cse

Antique .. 8.00

Trocadero .. 9.00

Royal Palace .. 16.50

Au gallon .. 2.50 à 15.00

Feuerheerd Bros. & Co. (7) La cse

Pioneer .. 13.00

Commendador .. 17.00

Au gallon .. \$2.75 à \$ 9.00

Garcia Hijos (2) .. 8.50

Gulmaraens & Co. (6)

Invalid's Reserve.. La cse. 7.50

Au gallon... 2.25 @ 5.50

Hunt, Roope, Teage & Co. (9)

Au gallon... 2.00 @ 5.50

Oliva Morez y Ca. (3) La cse

Old Tawny .. 5.50

MacKenzie & Co. Ltd. (12)

Au gallon... 2.50 @ 10.00

A. Rizat et Cie (2) .. 2.50

Robertson Bros. & Co. (3) La cse

Medal Port No 1 .. 16.00

Medal Port No 2 .. 13.00

Favorita Oporto .. 8.00

Au gallon... 1.50 @ 6.50

Sandeman & Co. (12) La cse

Superior Old... 12.00

"Club"... 18.00

"1890"... 30.00

Au gallon... 2.50 @ 15.00

T. G. Sandeman & Sons (5)

Au gallon... 2.75 @ 9.00

Manual Tosta (2) .. 6.50

Wiese & Krohn (10)

Tinto Novo .. gallon 1.50

Caisse 12 qts. .. 5.50

Tinto Novo No 1 .. gallon 2.15

Ligitimo No 1 .. gallon 3.00

Caisse 12 qts. .. 7.50

Particulier .. gallon 3.50

Invalid Port .. cse 12 qts. 10.00

T. Ventura & Co. (2) .. 4.50

Verdi & Cie (2) .. 3.50

E. Yzaguirre (5) Le Gal.

Three Grapes .. 1.50

PORTER ANGLAIS

Guinness (3) qts. pts.

Read Bros. "Dog Head"... 2.60 1.65

Guinness' (14) qts. pts.

Monkey Brand .. 2.50 1.60

Monkey Brand Nips .. 1.10

Guinness' (4) qts. pts.

E. & J. Burke, bottling... 2.60 1.65

Guinness' (2) qts. pts. splits

Daukes' & Co. ... 2.50 1.55 1.25

John Jeffrey & Co. (7) pts.

Castle Brand, Stone bottles 1.65

W. E. Johnson & Co. (13) qts. pts.

Marque Compass .. 2.55 1.65

Machen & Co. (6)

Marque Pelican .. 2.50 1.60

RHUMS

Boivin, Wilson & Cie (3) qts. pts.

Black Joe .. 8.00 9.00

No 7... 7.00 8.00

Marie Brizard & Roger (12) qts. pts.

Ste-Croix... 12.00

P. S. Clément..	11.00	
Jamaïque au gallon..	5.00	
E. & J. Burke (4)	qts.	pts.
Jamaica..	9.50	
St-Bonnet, Fils Ainé	qts.	pts.
Falkland Rhum ..	7.50	8.50
Dandicolle & Gaudin (1)	qts.	pts.
Lion ..	9.00	10.00
Sambo ..	7.50	8.25
Tiger ..	8.00	9.50
Tone & Topsey ..	7.50	8.50
Evariste Dupont (13)	La cse	
Rhum St-Jacques ..	11.00	
Galibert & Varon (10)	qts.	pts.
Kaiope Habitation ..	10.50	12.50
Vieux Rhum ..	12.00	14.00
Carmencita (Jamaica)	13.00	15.00
Edward Hobson Jamaica (13)	La cse	
Rhum (Red Seal) Litre ..	13.00	
Rhum (Red Seal) Flsks ..	11.00	
H. G. Kewney & Co. (5)	qts.	pts.
Old London Dock—1 Etoile ..	7.75	
Old London Dock—3 Etoiles ..	8.75	
Mendoza & Cie (2) ..	5.00	
Navy Reserve (6)	qts.	pts.
Jamaica ..	9.00	
John Robertson & Son, Ltd. (7)	La cse	
Jamaica Rum ..	10.50	
Rhum au gallon, proof ..	4.10	
Rhum au gallon, 33 over proof ..	5.50	
J. B. Sherrieff & Co. Ltd. (9)		
Marque "Bell" ..	9.00	
Marque "Bell", 36 o. p. au gallon..	5.00	
Marque "Blue Star", 36 o. p. au gallon ..	4.85	
St-Jean (2) 12 h. ..	12.50	
Thorne (14)	qts.	pts.
Marque "Lion" ..	10.00	
J. W. Turner & Cie (2)	La cse	
Quarts ..	7.00	
Pints ..	8.00	
½ Pints ..	9.00	

SAUTERNES

Barton & Guestier (4)	qts.	pts.
Haut Sauternes ..	12.50	13.50
Graves ..	6.00	7.00
Barsac ..	8.75	9.75
Château Yquem..	24.00	25.00
J. Calvet & Cie (6)	qts.	pts.
Graves..	5.25	6.25
Sauternes..	5.50	6.50
Haut Sauternes ..	11.50	12.50
J. Dutrénil et Cie	qts.	pts.
Graves ..	4.00	5.00
Sauternes ..	5.00	6.00
Haut Sauternes ..	7.00	8.00
Château Yquem ..	18.00	19.00
Faure Frères (3)	qts.	pts.
Sauterne..	4.00	5.00
Sauterne..	5.00	6.00
Haut Sauterne..	8.00	9.00
Château Barsac ..	6.50	7.50
Château Yquem..	15.00	16.00
Galibert & Varon (10)	qts.	pts.
Graves ..	4.00	5.00
Barsac ..	7.00	8.00
Haut Sauternes ..	8.00	9.00
Château Yquem ..	18.00	19.00
L. Gaudin & Cie (1)	qts.	pts.
Ordinaire ..	5.00	6.00
Haut Sauternes ..	8.00	9.00
Nathaniel Johnston & Fils (12)	qts.	pts.
Barsac..	6.00	7.00
Sauternes..	6.00	7.00
Graves..	6.00	7.00
Haut Sauternes..	11.50	12.50
Château Yquem..	20.00	21.00
A. Lalande & Cie (5)	qts.	pts.
1890 Graves..	4.80	5.80
1888 Barsac ..	5.20	6.20
Lecompte & Morel (2)	2.75	3.25
Vigneau & Cambours (2)	qts.	pts.
Sauternes ..	3.50	4.50
Graves ..	4.00	5.00
Barsac ..	4.50	5.50
Haut Sauternes ..	5.00	6.00

Château Yquem ..	18.00	19.00
Gustave Vigneron (1) ..	3.00	4.00

SHERRIES

J. M. Caselais y Tarrats (3)		
Au gallon..	1.00 à 1.50	
Richard Davies (9)		
Au gallon..	1.50 @ 5.00	
Diez Hermanos (2)	La cse	
Cordon Azul ..	18.00	
Cordon Rojo ..	14.00	
Favonto ..	12.50	
Cordon Verde ..	10.00	
Pedro Domacq (5) au gallon	1.25 @ 9.00	
Feuerheerd Bros. & Co. (7)	La cse	
Emperador ..	16.00	
Corona ..	12.00	
D. Goni Feuerheerd (7)	La cse	
Emperador ..	17.00	
Corona ..	13.50	
Au gallon ..	3.00 à 9.00	
Manuel Gamboa Ramirez (6)		
Au gallon ..	1.25 @ 4.50	
A la caisse ..	4.50 @ 12.00	
Jose Gomez (2) ..	La cse 8.50	
Gonzalez & Byass (14)	La cse	
Cristina Dry ..	10.00	
Idolo Seco ..	12.00	
Pendon ..	2.00	
Claro ..	2.50	
Giralda ..	3.00	
Old Brown ..	3.25	
Fino ..	3.75	
Amontillado ..	4.00	
Vino de Pasto ..	4.00	
Oloroso ..	4.25	
Las Torres ..	4.50	
Victorioso ..	5.50	
Jubilee ..	6.00	
P. Juanito & Co. (2) ..	La cse 6.50	
M. Misa (4) au gallon ..	1.50 @ 6.00	
Oliva Morez y Ca. (3)	La cse	
Golden Sherry ..	6.50	
Mackenzie & Co. Ltd. (12)		
Au gallon..	1.50 @ 10.00	
Robertson Bros. & Co. (3)	La cse	
Amontillado ..	16.00	
Manzanilla ..	13.00	
Olorozo ..	8.00	
Au gallon..	1.75 @ 7.50	
Sanchez Hermanos (2) ..	La cse 4.50	
Sanderman Buck & Co. (Julian Pémartin) (12)	La cse	
Pale Dry ..	12.00	
Montilla Fino, very dry ..	12.00	
"Club" ..	18.00	
Selected Old ..	36.00	
"Jubilee" ..	50.00	
Au gallon..	de 1.50 @ 10.00	
A. R. Valdespino & Co. (6)		
Au gallon ..	de 1.25 @ 6.50	
A la caisse ..	de 5.00 @ 15.00	
Verdi & Cie (2) ..	3.50	
B. Vergara (9)		
Au gallon..	1.50 @ 4.50	

SPARKLING SAUMUR

Ackerman-Laurance (15)	qts.	pts.
"Dry-Royal" ..	15.75	16.75
½ pts. paniers 1 doz ; pa-		
quets de 4 paniers..	18.00	

TARRAGONES

Darichez M. (4) au gallon..	1.00 à 3.00	
-----------------------------	-------------	--

VERMOUTH

Cazalis & Pratt (2)	La cse	
Soleil ..	6.25	
Dollin & Cie (2)	qts.	pts.
Français ..	11.00	15.00
Chamberizette à la fraise ..	8.00	
Cte Chazalotte & Co. (3) ..	7.00	
Fili, Ferrero Ricardo (2)	La cse	
Italian ..		
F. Lemonde & Cie (13)	La cse	
Français ..	6.00	
E. Martinazzi & Co. (Italian) (1)	6.50	
Noilly, Prat & Co. (12) ..	7.00	

Freund Ballor & Co. (Italien) (12)	6.75	
------------------------------------	------	--

VIN DE GINGEMBRE

Boivin, Wilson & Cie (3)	La cse	
Quarts ..	4.50	
Au gallon ..	1.20	
Cold & Co. (1) ..	qts.	4.25
Au gallon ..	0.85 à 1.25	
Maison Fournier-Fournier (13)		
Quarts ..	4.00	
Au gallon ..	0.85 à 1.00	

VIN DU RHIN

Deinhard & Co. (4)	qts.	pts.
Laubenheim..	7.00	8.00
Nierstein..	8.50	9.50
Rudesheim ..	15.50	16.50
Liebfraumilch ..	17.00	18.00
Hockheim..	18.00	19.00
Marcobrunn ..	21.50	
Johannesberg..	25.00	
Pinwein [cruchons] ..	11.00	12.00
Sparkling Hock ..	17.50	19.00

Rock, Lauteren & Co. (12)	qts.	pts.
---------------------------	------	------

Laubenheim..	7.00	8.00
Bodenheim..	7.50	8.50
Nierstein..	8.50	9.50
Steinwein in Boxbeutels..	11.00	
Rudesheim..	15.00	16.00
Liebfraumilch..	15.00	16.00
Giesenheim..	16.00	17.00
Hochheim..	18.00	19.00
Johannisberg..	21.00	22.00
Claus Johannesberg—1893 ..	30.00	
Sparkling Hock..	18.00	19.50

Frederick Krote (14)	qts.	pts.
----------------------	------	------

Laubenheimer ..	6.00	7.00
Niersteiner..	6.75	7.75
Rudesheimer..	10.00	11.00
Hochheimer..	10.00	11.00
Steinwein..	11.00	12.00
Liebfraumilch..	14.50	15.50
Johannisberger..	17.00	18.00
Royal Scharzberg..	20.00	21.00
Sparkling Hock, blanc ..	16.00	17.00
Sparkling Hock, rouge ..	18.00	19.00
Johann Schlitz (3)	qts.	pts.
Bodenheimer..	6.00
Hohnheimer..	6.50
Laubenheimer..	7.00
Niersteiner..	8.00
Oppenheimer ..	9.00
Hochheimberg ..	9.50
Johannisberg..	15.00

F. J. Valckenberg, Ltd. (6)	qts.	pts.
-----------------------------	------	------

Laubenheimer ..	7.50	8.50
Niersteiner ..	9.00	10.00
Rudesheimer ..	12.50	13.50
Liebfraumilch—1893 ..	18.50	19.50
Johannisberger—1893 ..	25.00	26.00

VINS TONIQUES

Castro (5)	La cse	
1 Seal port..	5.00	
3 Seal port ..	6.00	
Dubonnet (1)	La cse	
Litres ..	10.00	
Red-Heart (15) ..	9.00	
Vin Mariani (14) ..	10.00	
Vin St-Martin (13) ..	7.25	
Vin St-Michel (3) ..	8.50	
Wilson's Invalid's Port (14) ..	8.00	

WHISKEYS AMERICAINS

Cook & Bernheimer (14)	La cse	
Bourbon Gold Lion ..	10.00	
Old Valley ..	qts. 11.50	
Old Valley ..	1-2 flasks 16.00	

WHISKEYS CANADIENS

Owl Brand Rye (1)	La cse	
Screw top, 16 flasks ..	6.25	
Screw top, 24 flasks ..	6.50	
Screw top, 48 flasks ..	7.50	
Glass stop, 24 flasks ..	6.75	
Glass stop, 48 flasks ..	7.75	
Perfection Brand Rye (1)	La cse	
Amber ..	12 qts. 5.25	
Glass stop, 32 flasks. Amber ..	6.00	
Rock & Rye ..	12 qts. 7.00	

Rock & Rye 24 flks 8.00	1-2 Flasks 10.00	24 Flasks 6.50
Parker's (9) High Wines 50 o. p. gal.	32 Flasks 9.00	48 Flasks 7.50
En quarts 4.25	Bruce, Wallace & Co. (14) La cse	Mitchell Bros. (2) La cse
En 1-2 quarts 4.30	Five Crowns.	Mullmore 12 Btles qts.. 6.00
Quantités moindres 4.35	Imperial quarts 10.50	Mullmore 24s pts. 7.50
Jos. E. Seagram (16) La cse	Reputed quarts 7.00	Mullmore 48s ½ flks. 9.00
"Star" Rye qts.	24 Flasks 8.00	Mullmore 12 Imp. Oval qts.. 10.00
"Star" Rye Flasks, 32s.	48 Flasks 9.00	Mullmore 24 Imp. Oval pts. 10.50
"Star" Rye Flasks, 64s.	48 Flasks (10 oz.) 14.00	Glen Ogle 12 Btles rdes .. qts.. 8.00
White Wheat qts.	Burns, Leslie & Co. (14) La cse	Heather Dew 12 Btles. rdes qts.. 8.00
White Wheat Flasks, 32s.	Glenell.. qts.. 6.00	Heather Dew pts. 8.00
No. "83" Rye qts.	Loch Carron (14) La cse	Heather Dew 12 Imp. Flks. qts. 11.25
No. "83" Rye Flasks, 16s.	Imperial quarts 10.00	Heather Dew 10 oz. Flks. . . . 12.00
Hiram Walker & Sons (5) (8) La cse	Reputed quarts 6.50	Special Reserve 12 Btles. rdes.. 9.00
Canadian Club, 5 years old, qts.. 10.00	24 Flasks 7.50	Special Reserve Pts. 24s .. . 10.00
Canadian Club Flasks, 16s. 10.50	48 Flasks 8.50	Special Reserve Imp. Flks. 24s 11.75
Canadian Club Flasks, 32s. 11.00	Robt. Dale & Co. (2) La cse	Finest Old Scotch 12 Btles. rds.. 12.50
Imperial qts. 7.75	Quarts 12s 5.00	Grey Beard Stone Jars.. . . 4s 13.00
Imperial Flasks 16s. 8.25	Peter Dawson (3) La cse	Grey Beard Stone Jars.. . . 6s 10.00
Imperial.. . . . ½ Flasks 32s. 8.50	Perfection.. 9.75	E. S. L. Decanters 9.50
Canadian Club—5 years old .. . 4.00	Special.. 10.50	E. S. L. qts. 9.50
Imperial 3.05	Extra Special.. 9.50	White Star Liqueur qts. 10.50
Rye, 25 U. P. 2.30	Liqueur.. 12.25	Au gal.
Malt, 25 U. P. 2.30	Old Curio, 20 years old .. . 15.00	Old Scotch Proof.. 3.50
Wilson (14) La cse	Au gallon.. 4.00 @ 7.00	Heather Dew 3.45 à 4.00
Empire Rye.. qts.. 8.00	John Dewar & Sons, Ltd. (15) La cse	Sepcial Res. Scotch Proof 4.00
Empire Rye.. flasks.. 9.00	Dominion Blend.. qts. 8.75	Special Res. 3.50 à 4.50
Empire Rye.. ½ flasks.. 10.00	"Special". qts. 9.25	Extra Spec. Liqueur 4.75 à 5.00
Empire Rye 32 flasks 8.00	Blue Label.. qts.. 9.75	Wallace Moir (3) La cse
Liquid Sunshine qts. 6.00	Special Liqueur [W. Label] qts.. 12.50	Imperial Quarts. 12.00
Liquid Sunshine Flasks 7.90	Extra Special Liqueur.. . . qts.. 16.50	Alex. McArthur & Co. (3) La cse
Liquid Sunshine 1-2 Flasks 8.00	5 cses d'une sorte ou assorties, 25c la cse en moins.	Quarts 7.50
Liquid Sunshine 32 Flasks 7.00	Alex. Ferguson & Co. (10) La cse	Flasks 8.50
Etoffe du Pays qts.. 5.00	Fine et vieille liqueur 20 ans d'âge 15.00	Imp. Quarts 11.00
Moonlight.. qts.. 6.00	Club Liqueur 13.50	James McNeil (1) La cse
Moonlight. Flasks 16s.. 6.50	P. & O. Special Liqueur, 10 ans 10.00	Imperial Oval qts. 8.25
Moonlight. Flasks 32s.. 7.00	K. T. 9.50	Quarts 6.25
Moonlight. Flasks 36s.. 7.25	Gleneil (14) La cse	Pints.. 7.00
Moonlight. Flasks 64s.. 8.00	Imperial quarts 9.50	24 flasks, Screw top. 7.00
J. P. Wiser & Sons, Ltd. (17)	Reputed quarts 6.00	32 flasks, Screw top. 7.50
Recreation La cse	24 Flasks 7.90	48½ flasks, Screw top 8.00
12 Bout. Rondes.. qts. 5.00	48 Flasks 8.00	5 cses à la fois, 25c. en moins.
12 Flks. Imp. qts. 7.00	Greenless Bros. (14) La cse	Ian McPherson (6) le gal
16 Flks. Imp. pts. 5.50	King Edward VII.. Ext. Sp. qts.. 9.50	Craigduh.. 10 O. P.... 4.00
32 Flks. Imp. ½ qts. 6.00	King Edward VII.. Sp. Liq. qts.. 12.00	Dhuloch 9 O. P.... 4.10
36 Flks. Travellers 6.00	Dunblain pure grain 8.75	Special Blend. 8 O. P.... 4.25
Canada Whiskey La cse	Dunblain pure malt 8.75	Special Blend. 15 U. P.... 3.75
12 Bout. Rondes qts. 7.90	Real Antique pure Highland .. 16.00	Geo. Philipps & Co. (13) 1 cse 5 cses
20 Flks. Imp. pts. 8.50	King Edward VII 4.75 à 5.00	Scotch (Maid. 'O'mist.) . . . 9.50 9.00
32 Flks. Imp. ½ pts. 8.00	V. O. Extra Sp. 4.00 à 4.50	J. P. McGillavray, Sons & Co. (13)
60 Flks. Imp. ¾ pts. 8.00	Haig & Haig (14) La cse	1 cse 5 cses
Red Letter La cse	★★★... 9.50	Scotch (Happy Moments) . . . 9.75 9.25
12 Bout. Rondes qts. 8.00	★★★★ 13.00	John Robertson & Son, Ltd. (7) Legal.
Whiskey Clair La cse	Pinched Bottles Wired 16.00	Droits payés
12 Bout. Rondes qts. 5.00	Au gallon 4.25 à 4.50	No 1—Fine Old 3.68
WHISKEY ECOSSAIS	Wm. Hay, Fairman & Co. (5) La cse	No 2—"Special" 3.96
Alexander & Macdonald. La cse	Hay's finest.. Sq. qts. 7.75	No 3—Old Highland 4.28
Sandy Macdonald, 10 years old .. 9.50	Hay's old Rd qts. 6.75	No 4—Old Dundee 4.71
James Ainslie & Co. (1) 1 cse 5 cses	Hay's old.. 24 flasks 7.50	No 5—Old Private John 5.16
Ainslie Liqueur 13.00 ..	Hay's old 32 sq. flasks 7.50	No 6—Liqueur 5.96
Ainslie Special Liqueur .. 16.00	Hay's old Imp. qts. flasks 10.00	No 8—Dundee Finest 6.50
Ainslie All Malt Liqueur .. 15.00	D. Hellbron (14) La cse	La cse.
O'Gilvie, quarts. 7.00 6.75	Hillburn Blend.. qts.. 8.00	Private Stock John Robertson 12.50
O'Gilvie, 24 flasks.. .. . 7.75 7.50	Hilburn Blend Imp. qts.. 11.00	J. R. D. "Star" 10.00
O'Gilvie, Imperial quarts.. 9.50	Hilburn Blend Imp. pts. 12.00	Duncan McIntosh 8.25
Ainslie, Yellow label.. .. . 9.00	King's Liqueur, 10 years qts.. 10.00	Coleburn, Glenlivet, pure high-
Ainslie, Ord. flasks. 10.25	King's Liqueur, 20 years .. . 13.00	land malt 12.50
Ainslie, Imperial quarts .. 13.50	Au gallon 4.00 à 4.25	Robertson, Sanderson & Co. (6)
Ainslie, White label 9.75	John Hopkins & Co. (5) La cse	"Glenleith" [8 years old]. la cse. 9.00
Ainslie, Special.. 10.50	"Old Mull" Blend... 9.50	"Glenleith" 5 O. P. le gal. 4.75
Ainslie, Extra Special. . . . 12.50	"Navy Liqueur" V. O. S.. . . 12.00	"Glenleith" 15 U. P. le gal. 4.00
Ainslie, Clynelish [Smoky]. 13.00	Melrose, Drover & Co. (3) Legal.	"Grand Spécial 9.00
Big Ben (1) 1 se 5 cses	1 étoile. 4.00	"Mountain Dew," full flavor. cse. 9.50
Quarts [10 years old] .. . 11.00 10.75	2 étoiles.. 4.25	la cse
Bulloch, Lade & Co. (4) La cse	3 étoiles.. 4.50	"Mountain Dew," cruchons terre.
Loch Katrine.. qts.. 7.50	4 étoiles.. 4.75	8 Imp. qts. 12.00
Loch Katrine 32 Flasks.. 9.50	5 étoiles 5.00	12 Imp. qts. 13.00
Loch Katrine. Imp. Qt. Flasks.. 11.00	A. Macmurdo & Co. (14) La cse	"Mountain Dew," 4 O. P.. le gal. 4.75
Special White Label.. .. . 9.50	Imperial quarts 8.50	Special Liqueur [15 years old]. 12.50
Extra Special Gold Label.. .. 11.00	Reputed quarts 5.50	Old Private Stock, [20 years old]. 17.50
Brae Mar Special (14) La cse		J. B. Sherriff & Co. Ltd. (9) La cse
Quarts 8.00		★★★ 9.25
Flasks 9.00		V. O. Islay.. 10.25
		Islay, 10 o. p. au gallon.. . . . 4.25
		Islay V. O. preuve, au gallon.. . 5.25

Stuart, Campbell & Co. (3)	La cse	Flasks .?	7.50	24 Flasks, stoppers	7.50
Quarts.	6.50	1-2 Flasks	8.50	48 1-2 Flasks, stoppers	8.50
Flasks	7.50	John Jameson & Son (5)	La cse	O'Brien (14)	La cse
1/2 Flasks.	8.50	1 étoile	9.50	Imperial quarts	10.50
Imperial Quarts.	9.50	3 étoiles	11.25	Reputed quarts	7.00
Tammany (14)	qts. 8.75	William Jameson (12)	La cse	Flasks	8.00
R. Thorne & Sons (14)	La cse	1 harpe.	9.75	1-2 Flasks	9.00
Scotch Arms	10.00	3 harpes.	10.75	Old Bushmill (14)	La cse
Antique Liqueur, 20 years	12.00	McConnell's (1)	La cse	★★★.	12.00
Au gallon	4.50	★	Qts. 9.00	Special Malt.	10.50
John Walker & Sons (12)	La cse	★★★	Qts. 10.75	Au gallon	4.50
Kilmarnock.	10.00	Special Liqueurs	Qts. 12.50	George Roe & Co. (12)	La cse
Wilsons' (14)	La cse	Mitchell Bros. Ltd. (2)	La cse	★	9.75
V. V. O. Quarts	8.00	Old Irish Imp. Oval Flsks, qts.	11.00	★★★	10.75
V. V. O. Flasks	9.00	Old Irish 12 Btles. rdes	6.50	Kilkenny (3)	6.50
V. V. O. 1-2 Flasks	10.00	Old Irish Pts. 24s	8.00	St-Kevin (3)	8.00
WHISKEY IRLANDAIS					
E. & J. Burke (4)	La cse	Old Irish Flasks 10 oz.	12.00	Kilkenny (3)	6.50
Quarts.	8.50	Spec. Old Irish Imp. Pts. Flks.	11.75	Wilsons' (14)	La cse
Imperial Quart flasks	12.00	Cruiskeen Lawn Stone Jars	13.00	3 Horns	qts. 6.00
Wm. Hay, Fairman & Co. (5)	La cse	Cruiskeen Lawn Stone Jars	10.00	3 Horns	Flasks 7.00
Hay's Old	Rd qts. 7.00	Cruiskeen Lawn, Imp. Qts. Flks	12.50	3 Horns	1-2 Flasks 8.00
Hay's Old.	24 flasks. 7.50			Marques Maison Fournier-Fournier, Ltée.	La cse
Hay's Old	32 flasks. 7.50	Old Irish	3.65 à 4.00	Rock and Rye	7.25
Hay's Old	Imp. qt. flasks. 10.00	Special Irish	4.75 à 5.00	Fine Old Port	8.00
D. Hellbron & Sons (14)	La cse	Wm. O'Boone & Sons (1)	La cse	Vin de Gingembre	4.00
Old Irish	Imp. quarts 11.00	12 Imperial Oval Quarts	9.00	Vin Canadien	2.50
Innishannon (14)	La cse	12 Ordinary Quarts	6.50	Red Line Cocktail	8.50
Quarts	6.50	24 Pints	7.50		

—Clef à la liste précédente—

Pour trouver l'agent des marchandises cotées plus haut, voyez le numéro après le nom de la marchandise et comparez avec le numéro dans la liste suivante.

- | | | |
|----------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. L. Chaput, Fils et Cie. | 7. John Robertson & Son, Ltd. | 14. L. A. Wilson Co., Ltd. |
| 2. Laporte, Martin et Cie. | 8. Hiram, Walker & Sons. | 15. J. M. Douglas & Co. |
| 3. Boivin, Wilson et Cie. | 9. Gillespies & Co. | 16. Meagher, Bros. & Co., agents. |
| 4. John Hope & Co. | 10. Bernard & Laporte. | 17. J. P. Wiser & Sons. |
| 5. W. R. Wonham & Sons. | 12. Law, Young & Co. | 18. Lalonde & Desroches. |
| 6. S. B. Townsend & Co. | 13. Maison Fournier-Fournier, Ltée. | 19. D. McManamy & Co. |

UN COMMIS BIEN PAYE PEUT ETRE DISPENDIEUX

Le marchand de cigares compte d'habitude surveiller ses affaires de très près et se propose de faire lui-même la plus grande partie du travail de tête. Il pense que son commis est relativement peu important et ordinairement il ne se sent pas porté à lui payer un salaire en rapport avec le travail le plus efficace. Il y a quelques exceptions, mais elles sont relativement peu nombreuses.

En outre le marchand peut tomber malade à un moment quelconque; il peut être obligé de quitter le magasin; il y a quantité de choses qu'il ne peut pas espérer faire lui-même. S'il n'a pas un assistant sur lequel il puisse compter dans un cas inattendu, il pensera que, s'il n'est pas à son pupitre, tout ira de travers.

Cela vaut quelque chose de se défaire de cette idée et, étant donné que tous les marchands de cigares qui réussissent doivent beaucoup de leur succès à l'homme qui est derrière le comptoir, il sem-

ble que le marchand avisé aurait profité à se procurer un commis intelligent.

Les commis qui coûtent le moins, peuvent être ceux qui coûtent le plus en fin de compte.

CONSEIL AUX JEUNES GENS

Tous les jeunes gens devraient être assez ambitieux pour aspirer à se placer à la tête de leurs camarades; mais c'est un fait que tous ne peuvent pas occuper la première place, car il en est qui doivent servir dans le rang. Si personne ne servait dans le rang, il n'y aurait pas besoin de chef.

Un fait devrait toujours être présent à l'esprit de tous les jeunes gens, c'est qu'il y a tout autant d'honneur à faire un service loyal dans le rang qu'en tête. Les chefs ne pourraient rien accomplir qui soit digne de remarque, si leurs subordonnés ne faisaient pas la part de travail qui leur est assignée et qui doit être faite loyalement, car un travailleur loyal reçoit l'estime qui lui est due, qu'il soit dans le rang ou en tête.

Le jeune homme débutant dans le commerce doit avoir toujours ce fait présent à l'esprit, à savoir que le travail loyal n'est pas toujours récompensé par un avancement. S'il va de l'avant, en accomplissant fidèlement son devoir, il peut avoir la conscience tranquille, car il a gagné le salaire qu'il retire; en d'autres termes, il fait avec son patron un échange loyal de son travail pour son salaire.

Pour réussir dans sa position, qui est le premier échelon de l'échelle des promotions, le jeune homme doit faire son travail sans s'inquiéter de savoir s'il est apprécié ou non. Cela vient avec le temps.

Il n'a pas besoin de se demander si son patron semble remarquer le dur travail qu'il fait, car il n'y a pas d'employeur qui ne partage son personnel en deux catégories—les travailleurs et ceux qui évitent le travail.

Si le jeune homme donne à son patron son meilleur travail, en y employant toutes ses aptitudes, il recevra de l'avancement quand l'époque des promotions sera arrivée.



LES CIGARETTES

Nous n'avons pas encore reçu le texte de la loi relative aux cigarettes qui vient d'être adoptée à Québec, nous le publions en entier dès qu'il sera en notre possession.

A ce que nous avons dit précédemment à ce sujet il convient d'ajouter qu'en vertu d'un nouvel amendement l'âge auquel il est permis aux jeunes gens de fumer a été ramené à 16 ans, comme dans le projet primitif.

AVIS

Montréal 30 juin 1908.

La American Tobacco Company of Canada, Limited, et la Empire Tobacco Company, Limited, ont l'honneur d'informer leurs clients et le commerce en général que les affaires faites jusqu'à présent par elles, seront désormais, à partir du 30 juin 1908, faites par la Imperial Tobacco Company of Canada Limited et pour le compte de cette compagnie, dont le bureau principal sera au numéro 900 rue St. Antoine, dans la cité de Montréal. Tous les comptes payables à la American Tobacco Company of Canada, Limited et à la Empire Tobacco Company, Limited, peuvent être payés directement à la Imperial Tobacco Company of Canada, Limited.

La Imperial Tobacco Company of Canada, Limited, a l'honneur d'annoncer aux commerçants qu'à partir du 1er juillet 1908, elle sera prête à exécuter de la manière ordinaire tous les ordres jusqu'à présent acceptés par la American Tobacco Company of Canada Limited ou la Empire Tobacco Company, Limited, et à recevoir des commandes pour l'avenir.

Les conditions dans lesquelles les ordres seront acceptés, jusqu'à avis contraire, seront les mêmes que celles d'après lesquelles ces deux compagnies ont récemment sollicité des commandes.

La Imperial Tobacco Company of Canada, Limited, prie respectueusement qu'on attire son attention sur tout sujet de mécontentement que pourraient avoir ses clients; elle peut assurer au commerce que la haute qualité actuelle de ses marchandises sera maintenue et que

l'intérêt de ses clients recevra la considération la plus soignée.

The American Tobacco Company, Ltd.
The Empire Tobacco Company, Ltd.
Imperial Tobacco Company of Canada, Ltd.

EXPORTATIONS DE CIGARES DE LA HAVANE

Les chiffres suivants, extraits des registres officiels de la douane cubaine, indiquent le nombre de cigares exportés de la Havane pendant la première quinzaine du mois de juin:

	Cigares
Angleterre	2,379,890
Etats-Unis	1,615,322
Australie	816,506
Canada	424,250
Allemagne	169,850
Autriche	25,839
République Argentine	183,075
Chili	133,400
Russie	66,031
Columbia	63,400
Belgique	34,871
Espagne	30,150
Auckland	26,500
Chine	24,150
Iles Canaries	25,725
Portugal	21,400
Afrique Anglaise	20,000
Mexique	16,500
Guinée Anglaise	12,500
Afrique Italienne	10,300
Pérou	5,300
Bermudes	5,400
Brésil	2,500
Bolivie	1,000

Total 6,113,859
Exportations antérieures 78,453,314

Total du 1er janvier au 15
juin 1908 84,567,173

Les exportations pendant la seconde quinzaine de juin ont été les suivantes:

	Cigares.
Angleterre	1,734,205
Etats-Unis	1,670,621
Australie	42,000
Canada	342,760
République Argentine	133,169
Allemagne	382,563
Chili	91,325
Russie	1,000
Columbia
Belgique	17,500
Auckland	12,000
Iles Canaries
Chine
Autriche	68,260
Afrique Anglaise	12,500

Espagne	605,930
Portugal
France	885,800
Egypte	13,000
Italie	87,100
Vénézuéla	7,000
Mexique	5,850
Gibraltar	10,900
Danemark	5,000
Antilles Danoises	5,000
Brésil	2,000
Guatemala	2,579
Pérou	1,000

Total 6,139,133

Exportations antérieures 84,567,173

Total du 1er janvier au 30
juin 1908 90,706,306

Total du 1er janvier au 30
juin 1907 64,810,575

Augmentation en 1908 25,895,731

NOUVELLES DE LA HAVANE

On lit dans le journal "El Tabaco", à la date du 10 juillet:

Un bon nombre d'acheteurs sont arrivés à la Havane; malgré cela, les ventes n'ont porté que sur un petit nombre de balles, environ 6,000, se répartissant de la manière suivante: 3,050 de Vuelta Abajo, 1,125 de Partido, 1,679 de vieux Remedios et 200 de nouveau tabac des grades inférieurs, arrivé dernièrement de Remedios, 1,125 balles de Partido, comprenant du tabac nouveau et du vieux tabac, ont été vendues pendant la quinzaine, parce que 400 balles environ de nouveau Partido avaient été vendues par deux ou trois maisons et livrées aux acheteurs qui étaient principalement des manufacturiers de Tampa.

Sur la quantité ci-dessus, 4,500 balles étaient à destination des Etats-Unis; les acheteurs pour le marché allemand ont acheté près de 1,000 balles, et le reste est pour la consommation locale.

Les feuilles lourdes de Vuelta sont très recherchées et se vendent à des prix fermes. Ce tabac vieux est celui qui attire le plus l'attention, bien que le Remedios soit toujours en faveur. Toutefois, les acheteurs se rendent compte de la rareté des bons lots de Remedios et savent qu'en raison de l'épuisement presque complet des stocks, il n'y a plus de choix à faire dans cette ligne; les lots

de Capaduras, Premier et Second grades, restant en petit nombre et parmi lesquels on en trouve de défectueux, commandent de hauts prix relativement. En conséquence, bien que les Capaduras soient en grande demande, les circonstances actuelles n'engagent pas ceux qui désirent de ce tabac à acheter le peu qui en reste.

Tous les acheteurs qui sont venus ici semblent avoir été favorablement impressionnés par la nouvelle récolte. Ceux qui sont allés dans la campagne en sont revenus satisfaits de ce qu'ils avaient vu et ont exprimé leur satisfaction. Tous, en partant, ont emporté des échantillons du nouveau tabac, tandis que presque tous les manufacturiers de Tampa et quelques-uns de Manuel Suarez Co., Havane, s'en sont retournés.

Pendant la dernière quinzaine, les manufactures locales ont acheté environ 4,000 balles de tabac nouveau dans la campagne; mais comme ce tabac n'est pas encore arrivé sur le marché et n'a pas été mis en balles, il n'est pas compris dans les transactions de la quinzaine.

Vin Bacchus

Le Tonique au Quinquina sans rival et aux vieux vins de Bourgogne: voilà un vin pour attirer et conserver la clientèle. Laporte, Martin et Cie, Ltée, agents, Montréal.

ECHOS FEMININS

L'opinion publique exige que les femmes ne fassent pas un usage général de la cigarette. En France, les femmes qui fument sont très rares. En Espagne, en Russie et en Italie, elles sont certainement plus nombreuses, mais l'exemple leur est donné par leurs souveraines. La charmante reine de Portugal qui, par le courage dont elle fit preuve dans l'événement tragique auquel elle assista, a conquis la sympathie de tous, fume la cigarette en particulier. Elle apprécie par-dessus tout, un certain tabac allemand qui lui est envoyé de Dresde. Sa mère, la comtesse de Paris, ne fume que du tabac de la Havane. L'impératrice d'Autriche, victime de la haine d'un maniaque, fumait trente à quarante cigarettes par jour et, en plus, quelques petits cigares italiens. Sur la table de la Czarine il y a toujours une boîte en or remplie de cigarettes, un cendrier en argent et une boîte d'allumettes en émeraude. La reine d'Italie fume très rarement et euelement "pour faire comme tout le monde", tandis que la mère de Alphonse XIII a un penchant pour les cigarettes égyptiennes, dont elle fume une énorme quantité. La cour d'Angleterre seule résiste à l'introduction de la cigarette. La reine ne permet à personne de fumer en sa présence.

EN FAVEUR DU TABAC

Une autre polémique intermittente sur les qualités et les défauts du tabac a eu lieu dernièrement dans les journaux anglais, dit le journal London Tribune, et les fumeurs semblent être sortis victorieux de la discussion.

La nicotine est un narcotique incolore, violent, mais c'est un antidote de la strychnine. Elle n'existe pas en grande quantité dans le tabac; sa proportion est de 1 à 9 pour cent. Elle est détruite en grande partie par la combustion du tabac et n'est pas inspirée. L'huile de couleur foncée qui se forme dans le fourneau de la pipe est regardée généralement comme de la nicotine, mais c'est une idée erronée. C'est l'eau du tabac en combinaison avec la suie et le goudron de la fumée. La nicotine forme une partie infinitésimale, moins de un dix-millième, de tous les constituants de la fumée de tabac. Les anti-fumeurs perdent de vue que le tabac est fumé et non avalé. La théine et la caféine, éléments essentiels du thé et du café, ne sont pas des poisons.

M. Penn, dont le livre intitulé: "The Soverane Herb" est classique auprès des fumeurs, soutient que le tabac aide la digestion, et assiste les intestins dans leur action. Une pipe après déjeuner, dit-il, vaut mieux qu'une dose de sels. Il affirme que le tabac empêche les dents de se

ESSAYEZ LE NOUVEAU CIGARE

FORTIER'S
CLEAR
HAVANA

FAIT DES MEILLEURS TABACS DE LA HAVANE PAR DES CUBAINS.
MANUFACTURE PAR

J. M. FORTIER, Limitée, MONTREAL.

gâter et, qu'après l'âge de trente ans, l'usage du tabac prolonge la vie et conserve les facultés de l'esprit.

Le tabac est sans égal comme prophylactique. Dans les laboratoires bactériologiques, on défend de fumer, la fumée de tabac détruisant les bacilles. Durant la grande épidémie qui a sévit à Londres, aucune personne de l'industrie du tabac n'a été atteinte.

M. Penn déclare que, pendant les épidémies de diphtérie, fièvre scarlatine, typhus et fièvre typhoïde, il est bon de laisser les jeunes gens fumer, comme moyen de se garantir de la contagion.

Quand le choléra sévissait en 1885 dans le Sud de l'Europe, et que les gens mouraient par milliers, aucune des quatre mille ouvrières employées à la manufacture nationale de tabac, à Valence, ne fut atteinte.

L'histoire prouve amplement, ajoute-t-il, que le tabac convenablement employé est un ami de l'homme plutôt qu'un ennemi dangereux, comme on l'a si souvent représenté.

LA FABRICATION DU PAPIER A CIGARETTES

Le papier de riz avec lequel on fait les cigarettes n'a rien à voir avec le riz; il est fait des membranes de l'arbre à pain, ou plus communément des jeunes tailles du lin et du chanvre.

La France fait du papier à cigarettes pour le monde entier, dit la Tribune, de Londres, la production de l'Australie et de l'Italie étant insignifiante.

Le papier à cigarettes doit être de la qualité la meilleure et la plus pure qu'on puisse obtenir, et les manufacturiers font tous leurs efforts pour fournir un papier exempt d'éléments et d'effets nuisibles.

Tout le danger attribué aux cigarettes est dû au mauvais papier; c'est la chose la plus dangereuse qu'on puisse fumer. C'est un fait que les manufacturiers ont reconnu et le papier à cigarettes est maintenant aussi pur et aussi parfait que possible.

Il est si léger qu'il fait cinq cents de ces feuilles minces pour faire un once. Ces feuilles sont parfaitement combustibles et produisent le minimum de fumée. Avant d'être employées à la fabrication des cigarettes, elles sont analysées pour prouver qu'elles sont exemptes de toute substance délétère et qu'elles ne contiennent rien que la fibre de papier la plus pure.

On n'emploie à la fabrication de ce papier que de la matière neuve—tailles de lin et de chanvre—qu'on purifie parfaitement. Hachée à la machine en particu- les très petites, cette matière est bien mélangée par un ventilateur à révolution et réduite presque en poudre; on la met ensuite dans une solution de chaux et de soude.

Afin d'éliminer toute substance étrangère, la matière est soumise à un lavage à fond dans de l'eau provenant d'un puits artésien foré dans ce but. La pulpe est de nouveau écrasée et passée sous un cylindre pour lui donner la forme de papier. Elle a une teinte grisâtre, et le blanc pur de l'article fini est obtenu par un procédé électrique, qui débarrasse aussi le papier de toutes les impuretés qu'il peut contenir.

Les machines à faire les cigarettes sont un des produits les plus merveilleux de génie humain et de l'art mécanique. Sauf une seule exception, elles sont d'invention américaine.

Ces machines fonctionnent d'après deux principes. Dans les machines d'une catégorie, un rouleau sans fin de tabac est enveloppé par un rouleau sans fin de papier et est coupé en cigarettes de la longueur voulue. D'autres machines roulent le tabac séparément et le pressent dans son enveloppe de papier. Les premières sont les plus rapides; mais elles produisent une plus grande proportion de cigarettes défectueuses.

LES CIGARIERS CUBAINS

Une manufacture de cigares à Cuba est loin d'être un endroit où se fait un travail stupide. Non seulement le cigari-er a de la lumière et de l'air en masse, une chaise en cuir et le privilège de garder son chapeau sur sa tête pendant qu'il travaille, mais on le distrait par la lecture de romans et de journaux, par le chant et la discussion.

Le lecteur de la manufacture s'assied à l'arrière de l'atelier, sur un siège élevé. Il est payé sur la caisse des cigari-ers, chaque ouvrier y contribuant pour dix à quinze cents par semaine.

Cette contribution couvre l'achat des livres, des romans et des journaux aussi bien que le salaire de \$39 payé au président du comité de lecture, pour le compenser du temps qu'il est supposé perdre quand il est occupé à décompter des votes, ou à faire les recouvrements hebdomadaires.

D'après "Cuban Review and Bulletin," les lecteurs gagnent de \$40 à \$60 par semaine, lisant trois ou quatre heures par jour. Généralement une manufacture a deux lecteurs; le matin, ils font la lecture des journaux et, l'après-midi, celle des livres ou des romans.

La sélection des livres est une chose intéressante. Elle prend la tournure d'une élection politique, chaque homme votant pour le livre qu'il désire. Le président du comité de lecture fait le décompte des votes et annonce le livre gagnant qui est acheté et placé pour être lu à son tour.

Le cigarier est un ouvrier très indépendant. Il n'a pas d'heures fixes de travail, il peut venir et s'en aller quand cela lui plaît. S'il ne s'absente pas plus

longtemps qu'il n'est raisonnable, il peut avoir de nouveau son ancienne place.

Tout le travail se fait aux pièces; mais l'ouvrier est payé d'après la grosseur et l'espèce du cigare qu'il peut faire. Il a la permission de parler et de fumer en travaillant, mais la lecture tient les ouvriers tranquilles et laborieux.

Ceux qui ne savent ni lire ni écrire sont tenus au courant des questions publiques et peuvent discuter intelligemment des problèmes d'intérêt national et municipal. Ils semblent être bien au courant des découvertes scientifiques et d'autres choses.

Il arrive souvent que des articles de journaux excitent les sentiments patriotiques des cigariers. Alors la lecture est arrêtée, des voix se font entendre commentant le sujet traité et les couteaux ou "chaveta" frappent violemment la surface plate des tables de travail. C'est leur manière d'applaudir.

Quelquefois les ouvriers entonnent l'hymne national ou d'autres airs populaires; mais le chant est réservé pour les occasions importantes, telles que la victoire remportée par un Cubain en pays étranger dans quelque tournoi athlétique ou une partie de baseball gagnée sur une des équipes qui viennent à la Havane chaque année.

L'excitation ne dure, toutefois, que quelques minutes; le travail est repris immédiatement et l'on n'entend plus dans la grande salle que la voix du lecteur.

Les salaires des cigariers sont variables. Quelques-uns gagnent jusqu'à \$50 par semaine, tandis que d'autres, qui ne sont pas des experts dans la fabrication, gagnent \$10 ou \$15 par semaine.

Certains cigariers n'ont besoin que de faire un petit nombre de bons cigares par jour pour retirer de forts salaires, parce que les cigares qu'ils font sont coûteux et leur sont payés quinze à vingt-cinq cents.

LES CIGARETTES DU SULTAN DE TURQUIE

Depuis des générations, remarque un confrère, les sultans de Turquie ont fumé les cigarettes les meilleures qui existent. Ces cigarettes, si elles étaient importées dans notre pays, coûteraient presque 25 cents pièce. Dans le palais royal, il y a, depuis un temps immémorial, une petite manufacture de cigarettes: une salle éclairée et bien aérée, une balle de tabac exquis, une ou deux machines simples pour hacher le tabac, une demi douzaine d'ouvriers d'une habileté merveilleuse. C'est là que sont faites les cigarettes du sultan. Le meilleur tabac à cigarettes provient de Turquie, et le meilleur choix de ce tabac est pour le sultan. Un quintal de feuilles est rejeté avant que l'on puisse trouver une livre de feuilles suffisamment fines et sans défaut pour l'usage du souverain.

RELATIONS DE LA COMPOSITION DE LA FEUILLE AUX QUALITES COM- BUSTION DU TABAC

Introduction

Parmi les nombreuses qualités exigées d'un tabac à fumer de premier ordre, que ce soit pour la pipe ou pour le cigare, on peut dire qu'une bonne combustion est la plus importante de ces qualités. Non seulement cette bonne combustion est essentielle par elle-même mais son caractère et les conditions dans lesquelles elle a lieu constituent un des principaux facteurs qui contrôlent l'arôme du tabac. La plus grande variation des qualités de combustion existe parmi les divers échantillons de tabac et il arrive souvent qu'une récolte entière de la meilleure qualité sous d'autres rapports est presque sans valeur, parce que ce tabac ne brûle pas bien. Il faut rechercher la cause primordiale de cette variation des qualités de combustion dans les différences de composition chimique. L'expérience a montré que la composition chimique du tabac, telle qu'elle apparaît dans ses qualités de combustion est grandement influencée par le caractère du sol, le climat, les saisons humides et sèches et le genre de fertilisants qui ont été employés. De plus, il y a une bonne raison pour croire que certains types de tabac possèdent le pouvoir de s'appro-

prier les constituants du sol qui lui donnent une bonne combustion, tandis que d'autres types qui se rapprochent beaucoup des premiers, placés dans les mêmes conditions, manquent de ce pouvoir.

Il est donc évident qu'une connaissance exacte des caractères chimiques des tabacs qui brûlent bien et des tabacs qui brûlent mal est d'une importance fondamentale pour faire un choix convenable du sol et des fertilisants à employer, afin d'obtenir les meilleurs résultats. Il est très probable aussi qu'une telle connaissance aiderait beaucoup, dans la culture du tabac, à établir des plants possédant des qualités spéciales de bonne combustion. Il est bien connu qu'indépendamment de la culture bien faite d'une bonne espèce de tabac, le séchage et la fermentation sont des caractères importants pour le développement d'une bonne combustion et, avec une connaissance plus complète des changements chimiques qui ont lieu au cours de ces procédés, on peut s'attendre à d'autres améliorations dans les méthodes en usage maintenant; car avec de meilleurs renseignements concernant les changements à effectuer, il sera beaucoup plus facile de développer les meilleures méthodes pour obtenir ces résultats.

En ce qui concerne le tabac, le terme "qualités de combustion" est étendu; il comprend plusieurs éléments différents,

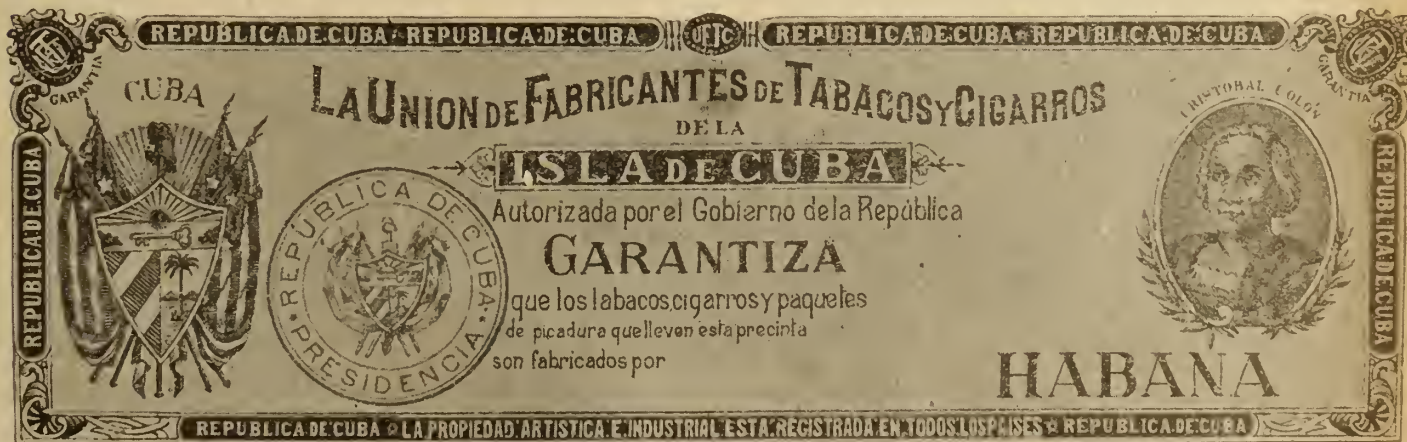
dont les principaux sont: l'aptitude à conserver le feu, la régularité et la totalité de la combustion et la nature de la centre. L'aptitude à conserver le feu se rapporte simplement au temps pendant lequel le tabac continuera à brûler. Fréquemment des échantillons de tabac qui possèdent une aptitude satisfaisante à conserver le feu montrent une tendance à se carboniser ou à charbonner en avant de la surface en combustion et ne brûlent pas également. Dans certains cas, ces défauts semblent être dus à des combinaisons plus judicieuses des trois parties composant le cigare, à savoir: l'intérieur, la première enveloppe et la robe; dans d'autres cas la cause est due à la composition chimique de la feuille. Quant à la qualité de la cendre, les caractéristiques importantes sont la couleur et la fermeté ou la cohésion. Il y a une différence essentielle entre la combustion de la plupart des substances et celle du tabac. Dans le premier cas, la substance une fois enflammée brûle avec une flamme et aussitôt que la flamme est éteinte la combustion cesse. D'autre part le tabac de bonne qualité ne brûle pas avec une flamme, mais il continue à se consumer sans flamme presque indéfiniment.

On peut dire en général que ces substances qui offrent la plus grande tendance à brûler avec une flamme ont le

Etiquette de garantie ou Precinta des Fabricants Independents de Cigares de Cuba

AUTORISEE PAR LE GOUVERNEMENT DE LA REPUBLIQUE DE CUBA

Le nom du Fabricant indépendant ou celui de sa marque sera imprimé sur l'espace en blanc de cette Etiquette, laquelle les fabricants indépendants qui sont membres de l'Union des Fabricants de Cigares et Cigarettes ont seuls le droit d'employer et d'attacher sur toutes les boîtes de leurs produits.



DETAILLANTS ET FUMEURS

Veillez Remarquer que toutes les boîtes de cigares et de cigarettes et tous les paquets de tabac achetés portant une copie de l'étiquette de l'Union, portent une **Garantie** que leur contenu est un produit **Pur de la Havane, Cuba**, fabriqué individuellement par les fabricants qui font partie de la dite Union. Toutes les boîtes et tous les paquets qui ne portent pas cette étiquette **Peuvent n'être Pas** des produits **Veritables** de la **Havane, Cuba**, ni n'êtes pas fabriqués par les membres de l'Union. Couleurs de l'Etiquette: — Noir sur fond bien pâle. — Couleur du Sceau de la Présidence de la République: — Bleu foncé.

moins d'aptitude à se consumer sans flamme et réciproquement, et cette règle est applicable aux différentes espèces de tabac, car dans les cas d'une récolte où la feuille est épaisse et grossière, ou là où le tabac manque d'une manière marquée de constituants minéraux, il y a une tendance prononcée à une combustion avec flamme, tandis que le tabac manque de l'aptitude à se consumer sans flamme. La différence entre les deux espèces de combustion est bien mise en relief par le cas du charbon et des produits de sa décomposition quand ils sont soumis à la distillation à sec. Les produits volatils, dont la plus grande partie contribue à faire le gaz éclairant, sont inflammables, tandis que le coke résiduel, composé essentiellement de carbone, ne produit pas de flamme quand il brûle; mais sous des conditions favorables, il continuera à se consumer jusqu'au bout. Dans un cigare allumé, ces deux choses se produisent simultanément et plus ou moins indépendamment l'une de l'autre. Les constituants organiques de la feuille, dans la région située immédiatement en avant de la surface qui brûle, subissent le procédé de la distillation à sec, dans lequel les produits volatils s'échappent pour la plupart et apparaissent dans la fumée. De plus, c'est ce procédé qui donne naissance à l'arôme. A mesure que le feu avance, le résidu provenant de la distillation et qui consiste en constituants minéraux du tabac avec plus ou moins de carbone et de produits organiques stables de condensation, devient incandescent et la combustion sans flamme continue jusqu'à ce que presque toute la matière combustible soit épuisée, laissant comme résidu final, de la cendre. Si certains des constituants minéraux du tabac qui interviennent dans la combustion prédominent, la cendre résultante sera d'une couleur foncée tandis que si d'autres constituants favorisant la combustion complète prédominent, la cendre sera blanche ou presque blanche.

D'après ce qui a été dit, il n'est peut-être pas surprenant que la relation de la combustion chimique aux qualités de combustion du tabac ait attiré de bonne heure l'attention des chimistes agricoles et que ce problème ait conduit à un grand nombre de recherches purement chimiques aussi bien qu'à des expériences pratiques. Mais bien que plus de cinquante ans se soient écoulés depuis la publication de la première étude importante sur ce sujet par Schlosing, personne n'a encore pu offrir une explication satisfaisante de la manière dont se comportent toutes les différentes espèces de tabac, en ce qui concerne leurs qualités de combustion. De nombreuses théories ont été mises en avant de temps à autre, mais toutes étaient ou bien erronées quant à leurs bases ou inadéquates pour expli-

quer les faits. Sauf quelques relations générales qui ont été parfaitement établies, les résultats obtenus dans différentes recherches ont conduit à des conclusions très différentes et souvent contradictoires. Il ne sera pas nécessaire de discuter ni même de mentionner ici tous les ouvrages qui ont été publiés sur ce sujet important, et seuls les faits qui semblent être les mieux appuyés seront passés brièvement en revue.

Quand on compare la composition du plant de tabac avec celle d'autres plantes agricoles, la caractéristique la plus frappante est sa teneur remarquablement élevée en matière minérale communément appelée cendre. Dans certains cas, la teneur en cendre atteint 25 p.c. du poids total de la feuille sèche de tabac, et la teneur moyenne dépasse 15 p.c. Pour cette raison la plus grande partie du travail des chimistes sur le tabac a été consacrée à l'étude de la composition de cette cendre.

D'une manière générale, il y a deux méthodes d'attaquer le problème de la relation de la composition à la combustion: l'une peut être appelée méthode analytique et l'autre méthode synthétique. Presque toutes les recherches faites à ce sujet l'ont été par la méthode analytique, qui consiste simplement à faire des analyses comparatives d'échantillons de tabac ayant des qualités de combustion bonnes et médiocres et à essayer d'établir la relation qui existe entre les compositions différentes et les qualités de combustion bonnes et mauvaises. Un examen de la composition d'une cendre de tabac type montrera combien il est difficile de tirer une conclusion positive d'une série d'analyses qui ne seront pas soumises ensuite à d'autres analyses contradictoires.

En premier lieu il y a dans le tabac trois acides inorganiques et trois bases qui se trouvent tous en quantité suffisante pour exercer une influence importante sur la combustion et qui sont tous sujets à de grandes variations de quantité dans les divers tabacs. Avec ces variations complexes il est presque impossible d'établir les différences qui exercent réellement une influence déterminante sur la combustion. Mais chose plus importante encore, avec tant d'acides et de bases présents dans la feuille, il y a possibilité de différences très considérables dans la distribution des bases parmi les acides et, dans certains cas, ces différences exercent certainement une influence très importante sur les qualités de combustion. Toutefois, il est absolument impossible d'obtenir des informations sur la manière dont les bases sont distribuées entre les acides dans les différents tabacs par les méthodes dont on dispose pour l'analyse de la cendre. Un très grand nombre d'analyses de la cen-

dre de diverses sortes de tabac cultivé dans différentes parties du monde ont été faites, mais aucune n'a pu indiquer une relation constante entre les quantités variables des constituants de la cendre et la différence dans les qualités de combustion.

Il est à regretter que dans toutes ces analyses aucun essai n'ait été fait pour faire une distinction entre le soufre qui existe dans la plante à l'état de sulfate et celui qui est combiné avec d'autres composés organiques bien qu'on ait reconnu depuis longtemps que ces deux formes sont réellement présentes; dans le cas de quelques plants, on a trouvé que leur teneur en soufre organique est beaucoup plus grande que leur teneur en sulfate. Par les méthodes ordinairement employées dans la préparation de la cendre pour l'analyse, des proportions variées de ce soufre organique sont oxydées et changées en acide sulfurique, tandis que le restant est perdu; il s'ensuit que de telles analyses n'ont aucune valeur comme mesure de la quantité de sulfate contenue à l'origine dans l'échantillon.

En opposition à la méthode d'analyse directe d'échantillons ayant de bonnes et de mauvaises qualités de combustion, la méthode qu'on peut appeler synthétique consiste à déterminer l'effet qu'a sur la combustion l'addition au tabac ou à quelque autre substance convenable de ces composés qui existent normalement dans la feuille. Il est difficile d'obtenir de cette manière des résultats quantitatifs; mais d'autre part, on peut obtenir, quant à la qualité, des résultats positifs qui, dans le cas d'un constituant ajouté, sont grandement indépendants des effets des autres constituants. De cette manière des conclusions sont basées sur une expérience directe et ne dépendent pas de la différenciation de plusieurs facteurs opérant simultanément et peut-être en directions opposées. Schlosing fut le premier à étudier le problème par cette méthode. Il démontra que l'aptitude du tabac à conserver le feu n'est pas proportionnelle à la quantité de nitrate de potassium contenue, que la potasse en combinaison avec des acides organiques est le principal facteur favorisant cette propriété. Si la potasse est combinée à de l'acide sulfurique et à du chlore et si les acides organiques sont en combinaison avec de la chaux, il en résulte une combustion médiocre; c'est pourquoi un tabac ayant de bonnes qualités de combustion contient de la potasse en excès de celle qui est équivalente aux acides sulfurique et chlorhydrique. Schlosing attribue l'action des sels de potasse, des acides organiques à leur propriété particulière de prendre un volume égal à plusieurs fois leur volume originel, produisant ainsi une masse poreuse de carbone à grain

très fin quand il est décomposé par la chaleur.

Nessler fit un grand nombre d'expériences sur les effets des divers sels, sur l'aptitude à brûler sans flamme du papier filtrant, sa méthode consistant simplement à imprégner des bandes de papier d'une solution de sels de force définie. Ses principales conclusions sont les suivantes: (1) La potasse, spécialement sous la forme de sulfate et de carbonate, agit d'une manière favorable sur l'aptitude à conserver le feu, tandis que la chaux et le magnésium n'exercent aucun effet, excepté celui de blanchir la cendre; (2) les chlorures sont très nuisibles; (3) le nitrate de potassium donne une combustion prompte mais incomplète, tandis que les nitrates de calcium et de magnésium agissent très favorablement. Nessler admet que les sels de potasse organiques favorisent l'aptitude à conserver le feu, mais combat la théorie de Schlosing comme explication de leur action favorable. Il indique que la facilité avec laquelle ces sels sont décomposés par la chaleur conduit à la carbonisation du tabac en avant de la surface de combustion, ce qui est une propriété très peu désirable; et que de plus le sulfate de potassium manquant complètement de cette propriété d'augmenter de volume et de fournir un résidu de carbonate quand il est chauffé, exerce aussi une influence remarquable sur l'aptitude à conserver le feu. Nessler prétend que l'action favorable des sels de potasse est due à la formation d'une petite quantité de potasse libre pendant la combustion, qui sert de convoyeur énergique à l'oxygène; en d'autres termes, c'est simplement une action catalytique.

Mayer a ajouté à ce travail en comprenant dans ses expériences beaucoup de composés organiques, et il conclut en général, que ces derniers favorisent la combustion avec flamme, tandis qu'ils diminuent la capacité de combustion sans flamme. Les sels inorganiques en général, spécialement les sels de potassium, favorisent la combustion sans flamme.

Nessler et Mayer basèrent leurs con-

clusions sur la supposition que les composés essayés exerçaient la même influence sur le tabac que sur le papier filtrant; mais cela est loin d'être exact. La raison principale de ceci semble être dans la sensibilité relative du papier filtrant et du tabac, aux sels qui affectent la combustion sans flamme. Le papier filtrant qui est de la cellulose presque pure est extrêmement sensible aux sels métalliques et, quand on l'humecte d'une solution de sel de potasse contenant même une proportion aussi faible que 25/100 p.c. de potasse, il continue à brûler sans flamme indéfiniment; tandis que dix fois cette quantité peut anéantir entièrement cette propriété. Le tabac contient en outre de la cellulose beaucoup d'autres substances organiques qui sont beaucoup moins combustibles et par conséquent, il demande des quantités beaucoup plus grandes de ces sels pour produire des effets appréciables sur les qualités de combustion. Par exemple de petites quantités de chlorure de potassium améliorent beaucoup l'aptitude à brûler sans flamme du papier, mais appliqués au tabac en quantité suffisante pour influencer la combustion, l'effet est très pernicieux. On ne peut donc pas obtenir de résultats concluants par l'emploi du papier filtrant seul; néanmoins ces résultats ont une certaine valeur, en ce qu'ils ajoutent aux épreuves faites directement sur le tabac.

Le docteur E. Jenkins a déterminé les quantités de carbonate de potassium dans la cendre d'un certain nombre de différents types de tabac, ce qui est une mesure approximative des sels organiques de potasse présents à l'origine dans le tabac non brûlé. Aucune relation constante n'a été trouvée entre la quantité de carbonate et l'aptitude à conserver le feu, et Jenkins en conclut que les qualités de combustion sont grandement influencées par les constituants organiques du tabac.

Van Bemmelen soutient que l'aptitude à brûler sans flamme est gouvernée par les quantités relatives d'alcali et d'acides chlorhydrique et sulfurique contenus dans

le tabac. Dans les échantillons brûlant bien, la potasse est grandement en excès des acides, tandis que dans les échantillons brûlant mal, les acides sont en quantités égales ou en excès de l'alcali. Les exceptions apparentes à cette règle sont expliquées par la supposition que la potasse peut être remplacée particulièrement par la chaux et la magnésie. Cette théorie semble se rapprocher le plus de la véritable explication de la cause des qualités bonnes et mauvaises de combustion du tabac; mais la supposition que l'influence favorable de la potasse sur la combustion peut être aussi exercée par la chaux et la magnésie dans certaines conditions est contraire à l'évidence.

(A suivre).

LE TEMPS QUE PEUT DURER UN CIGARE

Les Belges sont des fumeurs invétérés, c'est pour eux un travail d'art que de fumer un cigare. Un concours original eût lieu un jour dans un grand club de Bruxelles. On avait discuté la question du temps qu'on pouvait employer à fumer un cigare, et six des membres du club proposèrent que la question fût résolue par un concours. Six cigares pris dans la même boîte furent allumés et chaque fumeur fit de son mieux pour fumer son cigare aussi lentement que possible. Le premier finit son cigare en moins de trente minutes; dix minutes plus tard, deux autres concurrents abandonnèrent la lutte. Les trois derniers concurrents continuèrent bravement pendant une autre heure, mais au bout d'une heure et quarante-cinq minutes, l'un d'eux brûla sa moustache et jugea bon de capituler. Une demi-heure après cela, les cigares de deux des trois derniers fumeurs s'éteignirent. Le cigare du vainqueur brûlait encore et ne s'éteignit pas avant trente-cinq autres minutes. Le champion du tournoi avait donc fumé le même cigare pendant deux heures et cinquante minutes, sans le rallumer une seule fois.



AMATEURS:

Lorsque des amis vous diront de fumer

Le Cigare Sir Wilfrid,

n'hésitez pas. Vous serez enchantés de son goût et de son arôme délicieux ∴ ∴

The Eastern Cigar Co., Ltd.,

===

Mariville, Que.

J. O. LAPORTE, Représentant.

ST-JEAN, QUE.

NOS PRIX COURANTS

Marques spéciales de marchandises dont les maisons, indiquées en caractères noirs, ont l'agence ou la représentation directe au Canada, ou que ces maisons manufacturent elles-mêmes. — Les prix indiqués le sont d'après les derniers renseignements fournis par les agents ou les manufacturiers.

IMPERIAL TOBACCO COMPANY OF CANADA, Limited.						
Cigarettes.	Par mille					
Richmond Straight Cut No 1, 10s.	12.00		En tins, 1 lb.	.83	Gold Dust —	
Pet, 1/10.	12.00		Full Dress —		1-10 bags, 5 lb. boxes.	.88
Sweet Caporal, en boîtes de 10.	8.50		En tins, 1/5 et 1/2 lbs.	.95	1-12 bags, 5 lb. boxes.	.90
Athlete, boîtes de 10 ou ppts 10s	8.50		Meerschau —		A. T. C. Mixture à fumer —	
Old Judge, en boîtes de 10s.	8.50		Pqts, 1/10s, btes 5 lbs.	.82	En tins, 1/4 lb.	1.40
New Light, [tout tabac] 10s.	8.50		En tins, 1/2 lb.	.84	En tins, 1-8 lb.	1.45
Sub Rosa [tout tabac]	8.50		En sacs 1/5 btes 5 lbs	.92	Social Mixture	
Derby en ppts de 6 [600] 3.93; 10s	6.55		Ritchie's Smoking Mixture.		Pqts 1-10 btes 5 lbs	.75
Old Gold, 6 (600) 3.78; 1/10s.	6.30		Pqts, 1/10s, boîtes 5 lbs.	.80	En tins, 1-2 lb.	.75
Prince, 7, [700] 4.02; 10s.	5.75		En tins, 1/4 lb.	.95	Seal of North Carolina —	
Sweet Sixteen, ppts, 7s, 4.02; 10s.	5.75		Ritchie's Cut Plug —		En tins de 1/2 et 1/4 lbs.	1.05
Murad, Turques, bouts en papier	12.00		Pqts, 1/16s et 1/9s, btes 5 lbs.	.71	En sacs, 1-6 s, btes 5 lbs.	1.05
Mogul, Turques, bouts en papier	12.00		Cut Cavendish —		1/12, 1/8 & 1/4s, ppts, btes 5 lbs	.95
ou en liège	12.00		Pqts, 1/10s, boîtes 5 lbs.	.80	Old Gold —	
Mogul Magnums, bouts en papier.	16.00		Durham —		1/12s et 1/8s, ppts, btes 5 lbs.	.95
Dardanelles [Turques] bouts en papier 12.25, en liège ou argent.	12.50		En sacs, 1/12s, btes 5 lbs.	1.00	1-6 tins	1.05
Yildiz [Turques] Bouts en or, 10s.	15.00		En sacs, 1/6s, btes 5 lbs.	1.00	1-4 pcks, 6 lbs. boxes	.95
Yildiz Magnums, Bouts en papier, en liège ou en or, 10s. et 100s.	20.00		En drums, 1 lb.	1.00	1-2 lb. glass jars	1.05
Virginia Brights, bte de 600, 3.50	5.83		Virginity — drums, 1 lb.	1.25	Bull Durham —	
High Admiral, 10s.	7.00		Unique —		1-10 bags, 5 lb. cartons	1.25
Gloria, 7s [700] 4.02; 10s.	5.75		Pqts, 1/15s, boîtes 5 lbs.	.65	1-16 bags, 5 lb. cartons	1.25
Guinea Gold.	12.00		Pqts, 1 lb. boîtes 5 lbs.	.61	Duke's Mixture (Granulated) —	
Otto de Rose, 10s.	12.50		Pqts, 1/2 lb., boîtes 5 lbs.	.60	1-10 bags, 5 lb. cartons	.85
Bouquet, Slide boxes, 7s. 350; 2.01	5.75		Lord Stanley — tins, 1/2 lb.	1.05	Tabacs Ogden	La lb.
Pin Head, Slide boxes, 7s. 700; 3.85	5.50		Hand Cut Virginia — tins, 1/4 lb.	1.00	Beeswing —	
Pall Mall (Egyptian) —			Duke's Mixture, Cut Plug —		Tins décorées, 1s	1.10
Cork tips only.			Pqts, 1/10 lb, cartoons 2 lb.	.82	1/2 lb. tins, 4 lb. cartoons.	1.15
In boxes of ten	18.50		Perique Mixture —		1/4 lb. tins, 4 lb. cartoons	1.13
Pall Mall (King Size) —			En tins, 1 lb., 1-2 lb. et 1-4 lb.	1.15	1-8 pcks, 2 lb. cartoons	1.18
In boxes of ten	25.00		Athlete Smoking Mixture —		1-16 pcks, 1 lb. cartoons	1.25
Pasha No 3 (Egyptian) —			1/2 and 1/4 lb. tins.	1.35	Ogden's Navy Mixture —	
Plain tips only.			Pure Perique —		1-8 et 1-4 lb. tins, 2 lb. cartoons	1.26
In boxes of ten	20.00		1/4 & 1/2 lb. tins & 1 lb. pcks.	1.75	Turret Navy Cut —	
Bizak (Egyptian) —			St. Leger — 1/2 & 1/4 lb. tins & 1/10 sacs.	1.20	1-4 lb. tins, 2 lb. cartoons.	
In Slide boxes of ten	11.00		P. X X X —		Mild	1.36
Duke of Durham —			1 lb. tins.	.95	Medium	1.22
In Slide boxes of ten	7.00		1/2 lb. tins.	1.00	Full	1.22
Tabacs à cigarettes.	La lb.		1/5 tins.	1.00	1-8 lb. tins, 2 lb. cartoons.	
B. C. No 1, ppts, 1/12, btes 5 lbs.	1.00		Handy Cut Plug —		Mild	1.40
Puritan, ppts, 1/12s, btes 5 lbs.	1.00		1/5 pouches, 5 lbs boxes.	.90	Medium	1.26
Athlete, paquets ou boîtes, 1-12, boîtes 5 lbs.	1.05		1/2 lb. jars.	.90	Full	1.26
Derby, en tins, 1/4s.	.95		Old Virginia —		1-16 lb. tins, 2 lb. cartoons.	
Vanity Fair, ppts, 1/8s, btes 5 lbs.	1.20		1 lb. tins.	.78	Mild	1.50
Sultana, ppts, 1/12s, btes 5 lbs.	1.00		1/2 lb. tins.	.80	Medium	1.32
" 1/2 & 1 lb, ppts, btes 5 lbs.	.96		1-16 & 1-9 pcks, 5 lb. boxes.	.72	Full	1.32
Gloria, ppts, 1/12s, btes 5 lbs.	1.00		1 lb. & 1/2 lb. pcks, 5 lb. boxes.	.72	Tabacs américains à fumer	La lb.
Southern Straight Cut, paquets, 1/12s, btes 5 lbs.	.85		Morning Dew Flake Cut —		Pride of Virginia —	
Old Judge, ppts, 1/9s, btes 5 lbs.	1.45		1-10 pcks, 5 lb. boxes.	.82	1-10 lb. tins, 2 1-2 lb. cartoons	1.36
Sweet Caporal, ppts 1/13s, btes 2 lbs.	1.15		1-6 tins.	1.00	Old English Curve Cut —	
Honde's Straight Cut No 1, ppts, 1/12s, boîtes 5 lbs.	1.00		1/2 lb. tins.	.94	1-10 lb. tons, 2 1-2 lb. cartoons	1.39
Dufferin, ppts, 1/12s, btes 5 lbs.	1.00		1-5 bags.	.88	1-4 lb. tins (air tight)	1.40
Le Caporal, ppts, 1/12s, btes 5 lbs	1.00		Blue Star —		Richmond Gem Curly Cut —	
Harem (Turque), ppts, 1-16s, btes 5 lbs.	1.35		1-12 pcks, 5 lb. boxes.	.83	1-8 pcks., 5 lbs. cartoons	1.43
1-4 lb. tins	1.40		Favorite — 1/2 lb. tins.	.69	1-4 pcks., 5 lbs. cartoons	1.60
Honde's Turkish —			Champaign Cut Plug —		Rose Leaf [Fine Cut Chewing] —	
1-20 pcks. 5 lb. boxes	1.70		1-10 pcks, 5 lb. boxes.	.80	1 lb. pcks., 5 lb. drums	1.22
Klosk [Turque], paquets, 1/16.	1.92		1-5 tins.	1.00	Tabacs américains à chiquer plugs	
Tabacs coupés à fumer.			1/2 lb. tins.	.96	Battle Ax — 12 lbs caddies	.86
Old Chum —	La lb.		Khaki —		Piper Heidsieck—10 lbs caddies	1.20
En tins, 1/6s.	1.00		1-5 tins.	1.00	Piper Heidsieck—7 lbs. caddies	1.15
En tins, 1/2 lb.	.85		1/2 lb. tins.	.96	Horseshoe — 12 lbs. caddies	.99
En tins, 1 lb.	.85		1-10 pcks, 5 lb. boxes.	.80	Star, 12 lbs. Cads.	1.00
Pqts, 1/10s, btes 5 lbs.	.85		Red Star —		Climax, 12 lbs. Cads.	.99
En sacs, 1/5s, btes 5 lbs.	.88		1-12 pcks, 5 lb. boxes.	.83	Spear Head, 18 lbs. Cads.	.99
Puritan Cut Plug —			Sweet Bouquet —		IMPERIAL TOBACCO COMPANY OF CANADA, Limited.	
Pqts, 1/11s, boîtes 5 lbs.	.85		1/2 lb. tins.	1.25	(Empire Branch).	
En tins, 1/2 et 1/4 lbs.	.85		Maryland —		Tabacs à chiquer.	
En tins, 1/5s.	.93		1-12 pcks, 5 lb. boxes.	.78	Bohs, 5s., Cads 21 lbs., 1-2 Cads, 12 lbs.	38
			1/4 lb. tins.	.78	Bohs, 10s., Butts, 24 lbs, 1-2 Butts, 12 lbs.	38
			Gold Star —		Bohs Bars, 5 3-5 cuts to the lb., 1-2 Butts, 10 lbs.	38
			1-10 pcks, 5 lb. boxes.	.80	Currency Bars, 9s., 10 cuts to the lb., Butts, 25 lbs., 1-2 Butts, 12 1-2 lbs.	38
			M. P. [Perique Mixture].		Currency Navy, 2 x 4, 5 1-2s. to lb.,	
			1-11 & 1-5 pcks, 5 lb. boxes.	.88		
			Honde's Celebrated Mixture —			
			1-8 tins.	1.35		
			Gold Crest Mixture —			
			1/4 & 1/2 lb. tins.	1.35		

1-2 Butts, 11 1-2 lbs.	38
Currency Navy, 10s., 1-2 Cads, 12 lbs.	38
Stag Bars, 5s., Butts, 16 lbs. . . .	38
Old Fox, 12s, butts 24 lbs, 1/2 butts 12 lbs.	48
Pay Roll, 10 1/2 oz. bars, 5 cuts to the bar, 7 1/2 cuts to lb, butts 20 lbs.	56
Pay Roll, 2 x 3, 7 to lb, 22 lbs. cads & 12 lbs 1/2 cads.	56
Pay Roll, 6 1/2 oz. bars, [thin], 7 1/2 spaces to the lb. boxes, 5 lbs..	56
Moose, 14 1/2 oz. Bars, 5 cuts to bar, 5 1/2 cuts to lb., 1/2 butts, 8 lbs.	40
Black Watch 5s., 1-2 Butts 9 lbs. each	36
Tabacs à fumer.	
Empire, 5s., 10s.	36
Rosebud Bars, 6s., Butts, 20 lbs., Boxes, 5 lbs.	45
Amber, 8s, and 3s....	60
Ivy, 1 1-2 x 4, 7s, 17 lbs, butts... .	50
Ivy, 1 1-2 x 4, 7s, 8 1-2 lbs. 1-2 Butts	50
Hudson, 8s cads, 20 lbs.	53
Pacific, 8s cads, 20 lbs.	53
Starlight, 1 1/2 x 4, 7s, 8 1/2 lbs., 1/2 butts	50

THE B. HOUE CO., LTD., QUEBEC

Cut Smoking Tobaccos

Trappeur —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes	\$.32
1-12 bags, 5 lbs. boxes48
1-2 and 1 lb. pcks.30
Comfort —	
1-8 bags, 5 lbs. boxes52
1-10 bags, 5 lbs. boxes40
1-12 bags 5 lbs boxes48
Casino —	
1-6 pcks. 5 lbs. boxes24
1-2 and 1 lb. pcks.20
O. K. No. 1. —	
1-7 tins, 10 lbs. wooden boxes56
1-6 pcks. 5 lbs. boxes50
O. K. Mixture —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes32
Horse Shoe Solace —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes43
1-2 and 1 lb. pcks.41
1 lb. pck. with pipe inside pcks. .	.43
1-2 lb. tins43
Gold Block —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes50
1-12 and 1-6 bags, 5 lbs. boxes .	.50
Brown Shag —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 and 1 lb. pcks.38
Signum Cut Plug —	
1-12 bags, 5 lbs. boxes43
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 lbs. pcks.39
1-7 tins 10 lbs. wooden boxes56
1-2 tins48
Carillon (for Smoking and Chewing).	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
Como —	
1 lb. pck. with pipe inside pcks. .	.33
1-9 pcks. 5 lbs. boxes36
Lion Brand —	
1-12 (paper bags), 5 lbs. boxes . .	.45
Calabresse —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes32
Houde's No. 1 —	
1 lb. pck. with pipe inside pcks. .	.44
1-6 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 and 1 lb. pcks.39
Micmac —	
1-10 (paper bags), 5 lbs. boxes . .	.30
Houde's Fine Cut —	
1-12 and 1-6 pcks. 5 lbs. boxes . .	.52
Hudson —	
1-12 pcks. 3 lbs. boxes52
1-6 pcks. 5 lbs. boxes52
Golden Leaf —	
1-12 and 1-6 pcks. 5 lbs. boxes . .	.48

1 lb. tins54
1-2 lb. tins58
1-4 lb. tins65
Rainbow —	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes70
1-2 lb. tins73
1-4 lb. tins73
1-5 lb. bags, 5 lbs. boxes78
Cremo —	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes52
Natural Cut Smoking Tobaccos	
Parfum d'Italie —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes43
Mon Ami (Pure Quesnel) —	
1-8 pcks. 3 lbs. boxes60
1-2 and 1 lb. pcks.50
Red Cross —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 pcks.40
1-7 bags, 5 lbs. boxes55
Tiger —	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes52
Montcalm —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes30
1-4, 1-2 and 1 lb. pcks.30
Zeuave —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes31
1-2 and 1 lb. pcks.30
Encore —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 and 1 lb. pcks.38
1-6 bags43
Rouge & Quesnel —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes38
1-5-1-2 and 1 lb. pcks.35
Mon Plaisir —	
1-9 pcks. 2 and 5 lbs. boxes70
Quesnel —	
1-4-1-2 and 1 lb. pcks.40
Houde's Best one Dollar Mixture —	
1-4-1-2 and 1 lb. pcks.80
Gold Cross —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes50
1-2 and 1 lb. pck.50
Napoleon —	
1-10 pcks. 4 lbs. boxes49
1-2 and 1 lb. pcks.35
Blue Cross —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes32
1-2 and 1 lb. pcks.30
Golden Broom —	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes36
1-2 lb. pcks.31
Houde's Sixty cents. —	
1-6 pcks. 5 lbs. boxes50
Cigarette Tobaccos	
Rugby —	
1-8 (slide-boxes), 5 lbs. boxes . .	.62
1-14 pcks. 5 lbs. boxes60
1-2 and 1 lb. pcks.60
Petit Bleu —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes50
1-2 and 1 lb. foil pcks.40
L. L. V. —	
1-2 lb. foil pcks.36
1-12 pcks. 5 lbs. boxes46
Petit Poucet —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes48
Le Petit Jaune —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes46
Tri Color —	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes55
Swoboda —	
1-9 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes . .	.64
Carlo —	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes55
Fine Cut Chewing	
Chocolate Fine Cut —	
1 lb. tins60
Plug Chewing	
Snun Roll —	
1-16 1 lb. boxes60
Natural Pressed Cut	
Original —	
1-4 lb. pcks. 5 lbs. boxes60

Sliced Plug Cut

Transfer —	
1-7 (slide boxes), 5 lbs. boxes . .	.50
Atlas —	
1-6 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes. .	.44
Alice —	
1-7 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes . .	.52
Bamboo (Curved Cut.) —	
1-10 tins, 3 lbs. boxes78

CIGARETTES

Pearls —	par 1000
10s with mouth pieces 500 par bte	4.00
Dufferin —	
10s 500 par boîte	4.50
Cadet —	
10s 500 par boîte	4.00

SNUFF

Landry's Light Snuff —	Kegs ou Jars
Rose No. 128
Merise28
Rose extra32
Macaba34
Scotch, (1 lb. pcks. and 5 lbs. boxes)	.46
Scotch (in 5 lbs. Jars)48
Grand'Mère 1-16 boxes55
Houde's Dark Snuff —	
Natural39
Rose No. 130
Rose & Bean30
Rose Extra32
Merise30
Macaba37
Scotch (in 1 lb. pcks. and 5 lbs. boxes)	.46
Scotch (in 5 lbs. Jars)48

JOSEPH COTE, QUEBEC.

Cigares Le mille

Three Little Champions	
for 5c.	1/5.... 12.50
Côté's Fine Cheroots.	1/10.... 15.00
Quebec Queen.	1/20.... 15.00
V. II. C.....	1/20.... 25.00
My Best....	1/20.... 25.00
Doctor Faust....	1/20.... 28.00
St-Louis [union].... . . .	1/20.... 33.00
Martin [union].... . . .	1/20.... 35.00
Havana Seconds	1/20.... 35.00
Champlain	1/20.... 35.00
V. C. [Union].... . . .	1/20.... 36.00
Martha [union].... . . .	1/20.... 55.00
El Sergeant Premium	1/40.... 55.00
J.C. Cl. Havane, Puritanos 1/20....	75.00

Tabacs Canadiens en feuilles

Balles de 25 et 50 lbs.

Connecticut B. 25 et 50	1905	0.00	0.12
Grand Havane B. 25 et 50	1905	0.00	0.12
Parfum d'Italie A.	1905	0.00	0.30
Belgique	25s.	1905	0.00 0.25
Petit Canadien	1904	0.00	0.25
Quesnel A. M.	1905	0.00	0.35
Rôle J. C., No 40, 1, 2, 1	1905	0.00	0.37
Rouge A.	1905	0.16	0.18
Rouge G.	1900	0.16	0.18
Rouge Quesnel A.	1904	0.00	0.25
Spread Leaf, Rouge	1905	0.00	0.15
S. Nouveau	1905	0.00	0.14
Petit Havane	1905	0.18	
S. Vieux	1904-1905	0.15	0.16

Tabac coupé canadien.

Petit Havane, 1/3 boîtes 10 lbs. . .	.48
Petit Havane, 1-12, 1-6 boîtes 10 lbs.	.48
Quesnel, 1/9, boîtes 5 lbs.65
Quesnel, 1/4, boîtes 10 lbs.60
Quesnel, 1/2, quantité à volonté. . .	.60
Côté's choice mixture, 1/4 tin.75
Côté's choice mixture, 1/2 tin.70
Côté's choice mixture, 1 lb.65
Tabac en poudre: Rose, 32 cts.;	
Rose et Fève, 32 cts; Fève, 32 cts;	
Rose Extra, 34 cts; Râpé, \$1.25; Macca-	
ba, 47 cts.; Scotch, 47 cts.; Merise, 32 c.	

IMPORTED TOBACCOS

WILLS'S SMOKING TOBACCO

Capstan Navy Cut.

Air tight tins.

Mild	1-2	1.33
"	1-4	1.35
"	1-8	1.42
"	1-16	1.59
Medium	1-2	1.20
"	1-4	1.22
"	1-8	1.30
"	1-16	1.40
Full	1-2	1.20
"	1-4	1.22
"	1-8	1.30
"	1-16	1.39

Decorated tins.—

Mild	1-16	1.48
Medium	1-16	1.36
"	1-8	1.30

Traveller.

Decorated hinged tins	1s.	1.12
Decorated hinged tins	1-2	1.16
Decorated hinged tins	1-4	1.18
Air tight tins	1-4	1.18
Flat foil pkts.	1-8	1.17
Flat foil pkts.	1-16	1.17

Westward Ho Mixture.

Air tight tins	1-4	1.18
Air tight tins	1-8	1.26
Paper pkts., foil	1-8	1.12

Ocean Mixture.

Round tins	1s.	1.00
Air tight tins	1s.	1.05
Air tight tins	1-4	1.10
Air tight tins	1-2	1.04

Latakia.

Air tight tins	1-2	1.59
Air tight tins	1-4	1.59

Black Cut Cavendish.

Air tight tins	1-4	1.25
Air tight tins	1-8	1.25

Gold Flake.

Air tight tins	1-4	1.35
Paper pkts., foil	1-8	1.35

Liverpool Irish Twist.

Air tight tins 3 lbs.		0.98
Tagger tins (2 lbs. coils) 10 lbs.		0.98
Air tight tins (2½ lbs. coils) 5 lbs.		0.98

Superfine Shag.

Air tight tins	1-4	1.30
Air tight tins	1-8	1.35

Old Friend Shag.

Air tight tins	1-4	1.00
--------------------------	-----	------

WILLS'S CIGARETTE TOBACCOS.

Three Castles.

Air tight tins,		
Mild	1-2	1.55
"	1-4	1.60
"	1-8	1.65
Medium	1-4	1.50
"	1-8	1.55
Paper Pkts., foil		
Medium	1-8	1.50
"	1-16	1.40
Mild	1-16	1.60

Best Bird's Eye.

Air tight tins	1-4	1.30
Air tight tins	1-8	1.37
Paper pkts., foil	1-8	1.25

Bright Bird's Eye.

Air tight tins	1-4	1.10
--------------------------	-----	------

Bristol Bird's Eye.

Air tight tins	1-4	1.20
--------------------------	-----	------

PLAYER'S SMOKING TOBACCOS

Navy Cut.

Air tight tins.—

Mild	1-2	1.35
"	1-4	1.36
"	1-8	1.46
"	1-16	1.54
Medium	1-2	1.16
"	1-4	1.18
"	1-8	1.27
"	1-16	1.36
Full	1-2	1.16
"	1-4	1.18
"	1-8	1.27

Navy Mixture.

Air tight tins	1-4	1.36
Paper pkts., foil	1-8	1.36
Paper pkts., foil	1-16	1.36

PLAYER'S CIGARETTE TOBACCOS

Navy Cut.

Flat tins	1-8	1.50
Air Tight Tins	1-4	1.50

RICHMOND CAVENDISH CO'S SMOKING TOBACCOS

Pioneer.

Flat tins	1-2	1.16
Flat tins	1-4	1.20
Air tight tins	1-4	1.18
Paper pkts., foil	1-8	1.20
Paper pkts., foil	1-16	1.24

Richmond Smoking Mixture.

Round tins	1-4	1.10
----------------------	-----	------

Gem or the Ocean Shag.

Air tight tins	1-4	1.06
--------------------------	-----	------

Superrine Shag.

Air tight tins	1-4	1.13
--------------------------	-----	------

LAMBERT & BUTLER'S SMOKING TOBACCOS.

Log Cabin.

Air tight tins	1-4	1.18
Air tight tins	1-8	1.27
Paper pkts., foil	1-8	1.15

Sundried Honeydew.

Air tight tins	1-4	1.40
--------------------------	-----	------

Viking.

Air tight tins		
Medium	1-4	1.20
"	1-8	1.25

Varsity Mixture.

Decorated hinged tins	1-4	1.85
---------------------------------	-----	------

Frontier Mixture.

Air tight round tins	1-4	1.60
--------------------------------	-----	------

Prince of Wales Mixture.

Air tight round tins	1-4	1.50
--------------------------------	-----	------

Garrick Mixture.

Air tight tins	1-2	2.25
Air tight tins	1-4	2.25
Air tight tins	1-8	2.25

LAMBERT & BUTLER'S CIGARETTE TOBACCOS.

May Blossom.

Air tight tins	1-4	1.50
Air tight tins	1-8	1.60

McDONALD'S TOBACCOS

Cut Golden Bar.

Air tight tins.—

Mild	1-4	1.45
"	1-8	1.50
Medium	1-4	1.45
"	1-8	1.50
Full	1-8	1.50

F. & J. SMITH'S SMOKING TOBACCOS.

Glasgow Mixture.

Air tight round tins	1s.	1.28
Air tight round tins	1-2	1.31
Air tight round tins	1-4	1.31
Air tight round tins	1-8	1.36

Sun Cured Mixture.

Air tight round tins	1s.	1.35
Air tight round tins	1-2	1.36

Air tight round tins	1-4	1.36
--------------------------------	-----	------

Air tight round tins	1-8	1.42
--------------------------------	-----	------

AMERICAN SMOKING TOBACCOS.

Van Bibber Cut Plug.

1-10 lb. tins, 2 1-2 lb. cartoons		1.25
---	--	------

Just Suits Cut Plug.

1-10 pkts. 5 lbs. cartoons		1.10
--------------------------------------	--	------

Sensation Cut Plug.

1-10 pkts. 5 lbs. cartoons		1.10
--------------------------------------	--	------

Havelock (Australasian) Cut Plug.

(Dark or Aromatic).

1-10 pkts. 5 lbs. cartoons		1.25
--------------------------------------	--	------

CIGARETTES

Social.	Per box of	Per M.
---------	------------	--------

In slide boxes of twenty 500	3.33	6.65
------------------------------	------	------

Gold Crest.

In slide boxes of twenty 500	3.33	6.65
------------------------------	------	------

Vanity Fair.

In slide boxes of ten	500	3.65 7.30
---------------------------------	-----	-----------

Vice Roy (Little Cigars).

In slide boxes of ten	500	4.25 8.50
---------------------------------	-----	-----------

Egyptian Deities No. 1.

In slide boxes of ten	500	13.50 27.00
---------------------------------	-----	-------------

Egyptian Deities No. 3.

In slide boxes of ten	500	10.00 20.00
---------------------------------	-----	-------------

WILLS'S CIGARETTES

Three Castles.

	Per M.
--	--------

Air tight tins of fifty	15.90
-----------------------------------	-------

In fancy flat tins of ten	16.00
-------------------------------------	-------

In cartons of ten	15.00
-----------------------------	-------

Three Castles (Gold-tipped).

In flat tins of fifty	19.00
---------------------------------	-------

In flat tins of ten	20.00
-------------------------------	-------

In flat tins of twenty	19.50
----------------------------------	-------

Gold Flake.

In air tight tins of fifty	12.50
--------------------------------------	-------

In packets of ten	12.50
-----------------------------	-------

In slide boxes of ten	12.50
---------------------------------	-------

Capstan (Mild).

In air tight tins of fifty	12.00
--------------------------------------	-------

In cartons (with mouthpieces)	
-------------------------------	--

of ten	12.50
------------------	-------

In cartons of ten	12.00
-----------------------------	-------

Capstan (Medium).

In air tight tins of fifty	12.00
--------------------------------------	-------

In cartons of ten	12.00
-----------------------------	-------

In cartons of ten (with mouth-	
--------------------------------	--

pieces)	12.50
-------------------	-------

Wild Woodbine.

In packets of ten	12.50
-----------------------------	-------

LAMBERT & BUTLER'S CIGARETTES

Garrick Mixture.

	Per M.
--	--------

In air tight tins of fifty	19.00
--------------------------------------	-------

PLAYER'S CIGARETTES

Navy Cut (Mild).

	Per M.
--	--------

In cartons of ten	13.00
-----------------------------	-------

In air tight tins of fifty	13.00
--------------------------------------	-------

In flat tins of hundred	13.50
-----------------------------------	-------

In cartons of seven	14.29
-------------------------------	-------

In flat tins of fifty	13.50
---------------------------------	-------

Navy Cut (Medium).

In air tight tins of fifty	13.00
--------------------------------------	-------

In flats tins of ten	14.00
--------------------------------	-------

In convex packages of ten	14.00
-------------------------------------	-------

In cartons of ten	13.00
-----------------------------	-------

In flat tins of hundred	13.50
-----------------------------------	-------

Drumhead.

In cartons of ten	10.50
-----------------------------	-------

AMERICAN TOBACCO CO'S

CIGARETTES

Turkish Trophies.

Put up in plain and cork tips.

	Per M.
--	--------

In boxes of ten	22.50
---------------------------	-------



La Compagnie
de
Publications Commerciales

EDITEURS, IMPRIMEURS
RELIEURS, REGLEURS
ETC., ETC.

*Travaux en Noir et en Couleur
Soignés
et
Exécutés promptement.*

LA CIE DE PUBLICATIONS COMMERCIALES
DEPARTEMENT DE L'IMPRESSION
MONTREAL.





Cigarettes
"SWEET CAPORAL"

La forme la plus pure sous laquelle le tabac peut être fumée.

"LANCET"

MONTREAL

VOL. VII



SEPTEMBRE 1908

No 9

LIQUEURS ET TABACS

LIQUORS & TOBACCOS



Donnez au consommateur
ce qu'il demande:

La Bière Populaire

MOLSON

portant la fameuse éti-
quette blanche et bras-
sée à Montréal depuis

122 ANS

MAISON
FONDÉE EN 1827

SCOTCH WHISKY DE ROBERTSON

LA MARQUE
La plus ANCIENNE



SEULS AGENTS POUR LE CANADA:

JOHN ROBERTSON & SON, Ltd., - Distillateurs à Dundee, Ecosse

BUREAUX AU CANADA:

MONTREAL, 310 rue Notre-Dame Ouest WINNIPEG, 315 Avenue William
ST. JOHN, N.B., 8 Market Square VANCOUVER, coin des rues Richard et Hastings

SEULES AGENCES:

MOET ET CHANDON, Champagne ADET, SEWARD & Co., Bordeaux, V. D.
J. H. DENIS MOUNIÉ, Cognac Clarets, Sauternes et Vins de Bourgogne.
D. GONI FEUERHEERD & Co., Sherries MACHIN & HUDSON, Liverpool, Beaver Brand
D. M. FEUERHEERD & Co., Vins de Port Bass' Ale & Guinness' Stout.
THE PETER SCHOENHOFEN BREWING Co.,
Chicago, "Eldeweiss Lager".

Gérant à Montréal: GEO. W. DOW

LIQUEURS

LIQUEURS ET TABACS—Revue Mensuelle publiée par la Compagnie de Publication Commerciales (The Trades Publishing Co'y), 25 rue Saint Gabriel, Montréal, Téléphone Main 2547, Boîte de Poste 917. Abonnement : dans tout le Canada et aux Etats-Unis \$1.00, strictement payable d'avance. France et Union Postale, 7.50 francs. L'abonnement est considéré comme renouvelé, à moins d'avis contraire donné au moins 15 jours avant l'expiration. Il ne cessera que sur **un avis par écrit**, adressé au **bureau même** du journal. Il n'est pas donné suite à un ordre de discontinuer tant que les arrérages et l'année en cours ne sont pas payés.

Adresser toute communication simplement comme suit : **LIQUEURS ET TABACS, MONTREAL, Canada.**

Organe officiel de { l'Association des Commerçants Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Montréal.
l'Association des Marchands Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Québec.

Official organ of the { Licensed Victuallers' Association of the City of Montreal.
Association des Marchands Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Québec.

VOL. VII.

MONTREAL, SEPTEMBRE 1908

No 9

Association des Commerçants Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Montréal : : :

Incorporée en Juin 1884.

JAMES MCCARREY
Président.
L. A. LAPOINTE,
Secrétaire.

DIRECTEURS :

J. A. A. AYOTTE,
EUG. MASSE,
J. A. TANGUAY,
ARTHUR BONNEAU,
ERNEST TRUDEAU,
ARTHUR HINTON,

ANDREW J. DAWES
LAWRENCE A. WILSON
E. L. ETHIER, A. BLONDIN
VICTOR LEMAY

Prés. Hon.



NAZ. GAUTHIER
Vice-Prés.
VICTOR BOUGIE
Trésorier.

AVISEURS :

MM. H. A. ETERS,
" M. MARTIN, M. P.
" C. ROBILLARD,
" THOS. KINSELLA,
" H. LAPORTE,
" J. M. WILSON,
" J. M. FORTIER,

Licensed Victuallers' Association of Montreal : : : :

Incorporated June, 1884.

Aviseurs Légaux : MM. ARCHER, PERRON & TASCHEREAU

Notaire : EDOUARD BIRON.

Auditeurs : F. A. CHAGNON et DAN. DAIGNEAULT.

TELEPHONES : { Bell Main 4187,
Des Marchands 621

Bureau : 66 Rue St-Jacques.

Montréal, 31 Juillet 1908.

AUX MEMBRES

Messieurs,—J'ai l'honneur de vous informer que, les membres affiliés et les maisons d'affaires suivantes sont en règle avec l'Association pour l'année 1908, à savoir :

Distillateur — Distiller

M. H. Corby Distillery Co. Ltd. Belleville, Ont.

Brasseurs — Brewers

MM. The Imperial Breweries, Ltd.
" The Canadian Breweries, Ltd.
" Dawes & Co.
" Wm. Dow & Co.
" J. H. R. Molson & Bros.

Vins et Liqueurs—Wines and Liquors

MM. Lawrence A. Wilson Co. Limited.
" F. X. St. Charles & Cie.
" Meagher Bros. & Co.
" D. Masson & Cie.
" J. M. Douglas & Co. (a'ts, John Dewar & Sons, Ltd.)
" Boivin, Wilson & Cie.
" Hudon, Hébert & Cie, Ltée.
" L. Chaput, Fils & Cie.
" La Cie Clauton, Limitée.

Montreal, July 31th. 1908.

TO MEMBERS

Sirs, -- I have the honor to inform you that the following Business Firms and affiliated members are in good standing with the Association for the year 1908, viz :

MM. Wm. Farrell, Ltd.
" Gillespies & Co., (Agt., E. W. Parker.)
" Geo. W. Dow (J. Robertson & Son, Ltd.)
" Jodoin, Maloney & Lawrence, Ltd.
" Laporte, Martin & Cie, Ltée.

Divers — Miscellaneous

MM. Edouard Biron, Notaire Public.
" Otto Zepf, Mch. de Bouchons.
" A. P. Pigeon, Imprimeur.
" Thos. Burdett, Pompes à Bière, etc.
" Jules Bourbonnière, Secrétaire du Cinématographe—Canada Incorporée.
" Gilbert Tibert, Hotel de Tempérance,
" Chs. C. DeLorimier, fleuriste.
" Alfred Richard, Maître Boucher.
" Thos. Kinsella, Embouteilleur.
" La Cie Raymond Ltd, Immeubles.
" Henry Valentine, Contracteur-Peintre.

AUX MEMBRES (suite)**Extraits de Bœuf, etc.—Beef Extracts, etc.**

MM. Bovril Limited—Fluid Beef.
 “ Colonial Fluid Beef Co.

Comptables—Accountants

MM. Alex. Desmarteau.
 “ F. X. Bilodeau.

Fabricants de Cigares—Cigar Manufacturers

MM. Médéric Martin.
 “ W. R. Webster & Co. (Sherbrooke).
 “ L. O. Grothé & Cie.
 “ S. Davis & Sons.
 “ P. Chaput, (La Champagrie).
 “ Poirier & Frère.
 “ H. Simon & Sons.
 “ The Tuckett Cigar Co.
 “ V. Forest.

TO MEMBERS (continued)**Agents de Brasseries—Brewery Agents.**

MM. Geo. Sorgius.
 “ J. G. Vinet.
 “ J. W. Moffat (Labatt).

Mfres d'Eaux Gazeuses—Ærated Water Mfres.

MM. C. Robillard & Cie.
 “ J. Christin & Cie.
 “ J. E. Turgeon (Chs. Gurd & Co.
 “ Robert Allan

Marchands—Merchants

MM. Siméon Beaudin, Valleyfield.
 “ H. H. Guay, Victoriaville.
 “ P. Simard, St-Jérôme.

AVIS

Chaque mois vous serez avisés des maisons d'affaires additionnelles qui se seront mises en règle avec l'Association.

Les Membres Licenciés (Hôteliers et Restaurateurs) sont priés d'exiger de leurs fournisseurs les certificats d'affiliation, émis par l'Association, afin qu'ils se qualifient s'ils ne l'ont pas fait déjà.

A moins de circonstances absolues, les Membres Licenciés, dans tous les cas, ne devraient acheter que de ceux du Commerce qui sont membres en règle avec l'Association.

LE PAIEMENT DES CONTRIBUTIONS EST EXIGÉ

J'ai reçu instruction du Bureau de Direction d'exiger le paiement des contributions de 1907 et des arrérages dûs à l'Association. En conséquence, ceux qui n'ont pas encore payé sont priés d'en faire parvenir le montant au Secrétaire aussitôt que possible.

J'ai l'honneur d'être, Messieurs,

Votre obéissant serviteur,

L. A. LAPOINTE,

Secrétaire.

NOTICE

Each month you will be notified of the additional Business Houses which will be in good standing with the Association.

The Licensed Members (Hotel and Restaurant keepers) are requested to ask from their furnishers, certificates of affiliation, issued by the Association, so that they may qualify themselves if they have not done so already.

Unless circumstances absolutely prevent it, License Holders, in all cases, should only purchase from those in the Trade who are Members in good standing with the Association.

FEES ARE NOW DUE

I have received instruction from the Board of directors to collect the fees of 1907 and arrears due to the Association. Consequently those who have not yet paid are requested to send in the amount to the Secretary, as soon as possible.

I have the honor to be, Sir,

Yours truly,

L. A. LAPOINTE,

Secretary.

LA PROCHAINE ASSEMBLEE

Le mois de septembre est le dernier mois des vacances au point de vue des assemblées de l'Association des Commerçants Licenciés en Vins et Liqueurs de la Cité de Montréal.

Après un aussi long ajournement, il ne fait aucun doute que tous les membres de l'Association, qui n'en seront pas empêchés par des motifs sérieux, auront à coeur d'assister à la première assemblée qui aura lieu le premier mercredi d'octobre.

Les membres de l'Association savent tous combien leur union et les débats en commun leur ont été utiles dans le passé, pour qu'il soit nécessaire d'insister longuement sur le bien qui doit nécessairement ressortir pour eux d'assemblées où chacun apporte ses lumières et ses idées. Tous sans exception ont donc pour le voir d'y assister.

Une bonne annonce vend des marchandises aujourd'hui et vous fait une bonne réputation pour demain,

LE RETOUR A L'ACTIVITE

Les vacances touchent à leur fin pour tout le monde et bientôt, il faut l'espérer, le calme qui règne dans la presque totalité des branches du commerce, se changera en une activité durable.

Le commerce des vins et liqueurs a la ville n'a pas été très brillant cette saison. La crise intense qui a sévi aux Etats Unis a fait qu'un grand nombre de familles américaines n'ont pas bougé de chez elles cette année, bien que d'habitude, elles se déplacent volontiers pendant les chaudes journées de l'été.

Nous n'avons donc pas eu, cette année, notre contingent usuel de touristes et les hôtels de Montréal et de ses environs se sont forcément ressentis de cette rareté de visiteurs.

Les fêtes du tricentenaire de Québec ont également attiré au dépens de Montréal un certain nombre de ceux qui voyagent soit pour leur plaisir, soit pour connaître d'autres lieux que ceux qui les ont vus naître.

Ces fêtes ont été pour les hôteliers de

Québec une excellente aubaine et nous ne pouvons que les féliciter d'avoir mis à profit des circonstances qui, malheureusement pour le commerce, se présentent trop rarement.

Nous aurions besoin de quelque occasion semblables à Montréal pour ranimer les affaires, mais il faudrait pour cela trouver quelque raison plausible d'attirer en grand nombre les étrangers dans notre cité. Ces raisons ne s'inventent pas; il faut qu'elles découlent des événements et qu'elles soient assez puissantes pour justifier les dépenses que nécessite la mise en scène préalable.

Autrefois, bien que les démonstrations ne puissent être comparées à celles qui viennent de se produire à Québec, nous avions notre exposition annuelle qui nous valait la visite de nombreux étrangers et le commerce s'en trouvait bien.

Aujourd'hui nous n'avons même plus cela et nous ne savons pas quand on reviendra aux expositions d'antan. On en parle toujours, mais tout se passe en paroles et en espoir; la réalisation du projet reste toujours ajournée.

MERVEILLEUX!!



**DEWAR'S
WHISKY**

J. M. DOUGLAS & CO.

AGENTS CANADIENS

ETABLIS EN 1857

MONTREAL

Il est bien vrai que les expositions de Montréal n'ont guère été un succès financier dans le passé; est-ce une raison pour qu'il en soit encore ainsi dans l'avenir? Peut-on raisonnablement prétendre que toute exposition à Montréal est fatalement vouée à un échec—au point de vue des projets à réaliser? Pour répondre à cette question, nous n'avons qu'à jeter les yeux sur les résultats obtenus par des centres moins importants que la métropole commerciale du Canada. Avec un capital suffisant, une administration active et une publicité vigoureuse, il ne fait aucun doute qu'une Compagnie d'Exposition réussirait aussi bien qu'à Toronto, à Ottawa, etc..

Les hôteliers sont grandement intéressés dans cette question d'Exposition annuelle et il ne fait nul doute qu'ils prêteraient volontiers leur concours aux promoteurs d'une telle entreprise, pourvu toutefois qu'à la tête de la Compagnie, il y ait un bureau de directeurs, qui leur inspirent une réelle confiance.

Autrefois encore, un carnaval avec palais de glace amenait à Montréal des trains entiers d'étrangers. C'est une coutume qu'on a également mise de côté.

On a prétendu, surtout après la publication de "Lady of the Snows", que ce carnaval avec palais de glace ne pouvait qu'être contraire aux intérêts du Canada et nuire à la colonisation, en donnant à l'étranger l'impression que nous vivions au milieu de neiges et de glaces perpétuelles.

Il y a belles lunes que les gens quelque peu instruits ne pensent aux "quelques arpents de neige" que pour garder rancune à l'auteur d'avoir si légèrement parlé d'un pays qui, tout le monde le sait aujourd'hui, est sûrement destiné à produire plus de blé et plus de céréales de toute sorte que tout autre pays au monde.

N'ayons donc plus de craintes chimériques à ce sujet et faisons de nouveaux efforts pour ressusciter notre ancien carnaval.

Le commerce languit, prenons les moyens de lui donner plus d'activité.

Vacances d'été

Si vous êtes amateur de pêche, de canotage, de campement ou de l'étude des animaux sauvages, choisissez le Parc National Algonquin en Ontario, pour vos vacances d'été. Une réserve de chasse et de pêche de 2,000,000 d'acres, parsemée de 1,200 lacs et cours d'eau, vous attend avec toutes les attractions que la nature peut offrir. Magnifiques excursions en canot. 2000 pieds d'altitude au-dessus du niveau de la mer. Atmosphère pure et vivifiante. Exactement l'endroit pour les vacances d'été d'un jeune homme. Accommodations d'hôtel. Une brochure intéressante, descriptive et illustrée à profusion, donnant tous les renseignements à ce sujet, envoyée gratuitement sur demande, adressée à M. J. Quinlan, gare Bonaventure, Montréal.

L'ECLAIRAGE DE MONTREAL

La Montreal Light, Heat & Power Co. a un contrat avec la cité pour l'éclairage des rues de Montréal. Ce contrat expire le 31 décembre prochain. Des soumissions ont été demandées par le Conseil Municipal au mois de décembre dernier pour la fourniture de l'éclairage après l'expiration du contrat avec la M. L. H. & P. Co. On se souvient que deux réponses ont été reçues à la suite de cette demande: l'une du Syndicat Robert offrant d'éclairer la ville à un prix ferme de cinquante-cinq dollars par lampe et par année; l'autre, de la Montreal Light, Heat & Power Co., proposant simplement de fixer le prix par lampe à dire d'experts.

Ce n'était pas une soumission que cette réponse de la M. L. H. & P. Co. c'est du moins ce que décida le Comité de l'éclairage et, sa proposition fut en conséquence écartée.

Un bref d'injonction fut pris à la suite de la décision du Comité d'éclairage par la M. L. H. & P. Co. interdisant au Conseil de prendre en considération la recommandation du Comité de l'éclairage. Le Conseil aurait pu et dû, à ce moment, accepter comme soumission la proposition du Power, ou la rejeter en tant que soumission et accepter celle du Syndicat Robert.

Ce dernier aurait pu commencer immédiatement les travaux et être prêt à éclairer la ville à l'expiration du contrat en cours. C'eût été trop simple, sans doute.

Le Syndicat Robert attend toujours pour commencer ses travaux que la question de l'injonction soit définitivement réglée et quoiqu'il fasse il ne pourra pas être prêt désormais à éclairer la ville au 1er janvier prochain.

Aucune autre compagnie n'est actuellement en mesure d'éclairer la ville. Seule la Montreal Light, Heat & Power Co. peut faire et comme elle tient, grâce à l'inaction du Conseil Municipal, la clef de la situation entre ses mains, elle en abuse naturellement en exigeant \$75.00 par lampe au lieu du prix actuel \$60.00.

Et, il n'y a pas à dire, il faut pour le moment en passer par là, à moins de se passer de lumière.

Combien de temps encore devrons-nous passer sous les fourches caudines de la Montreal Light, Heat & Power Co., c'est la réponse que nous attendons du Conseil Municipal?

La maison Freyseng Cork Co., Limited, manufacture et importe tous les articles nécessaires à l'embouteillage des vins, bières et liqueurs. Cette maison a des Bouchons coupés à la main, des Bouchons coupés à la machine, des Capsules, de la Broche, des Feuilles d'Etain, etc. Nos lecteurs ayant besoin de ces articles ne peuvent faire mieux que de s'adresser à MM. Freyseng Cork Co., Ltd.

LA BANQUE NATIONALE

La Banque Nationale vient de publier une circulaire indiquant les facilités qu'elle offre au public voyageur se rendant à l'étranger, au moyen de ses Lettres de Crédit Circulaires.

A la circulaire est jointe une petite brochure indiquant le mécanisme et les avantages de ces lettres de crédit du "Traveller's cheques" pour le voyageur qui a tout intérêt à ne pas voyager en portant sur lui de grosses sommes d'argent qu'il est exposé à perdre ou à se faire voler.

Nous recommandons à nos lecteurs qui ne l'auraient pas reçue de se procurer cette brochure intitulée "Travellers cheques", publiée en français, avec texte anglais en regard. Un code télégraphique à l'usage des voyageurs, code très pratique est inclus dans la brochure. Des renseignements sur les monnaies étrangères, un tableau des mesures métriques comparées aux mesures anglaises, et une liste des correspondants de la Banque Nationale dans tous les pays de l'univers complètent la brochure.

NOTRE COMMERCE EXTERIEUR

Les chiffres de notre commerce extérieur pendant les quatre premiers mois de l'année fiscale en cours sont maintenant connus.

Le chiffre des importations a été de \$91,888,201, en diminution de \$39,915,809 sur le montant de nos importations pendant les quatre mois correspondants de l'exercice précédent.

Les marchandises payant des droits d'entrée s'élèvent à \$52,218,053 en diminution de \$25,549,008 et celles entrant en franchise à \$37,196,488, en diminution de \$14,543,337. Seules, les importations d'espèces et de lingots sont en augmentation; leur valeur est de \$2,473,660, ou \$167,536 en plus que l'an dernier pour les premiers quatre mois de l'exercice.

De ces chiffres, il ressort que, pas plus dans le commerce que dans l'industrie, on ne veut se charger de gros stocks; la politique de prudence continue évidemment à être mise en pratique.

Aux Etats-Unis la reprise des affaires se fait moins rapide et moins sensible qu'on ne l'espérait et notre voisinage immédiat des Etats-Unis fait que, nous-mêmes, nous devons veiller avec beaucoup de soin à ne pas nous surcharger de marchandises dont l'écoulement peut être lent et restreint. Les crises en général se font sentir avec plus de soudaineté que les retours à la prospérité; la prospérité réelle est de longue haleine et la meilleure manière d'en hâter le retour est de ne pas sortir des règles de la vulgaire prudence, alors même qu'on a l'assurance de meilleurs jours dans un avenir prochain.

JOHN HOPE & CO., MONTREAL.

Seuls Agents au Canada de :

MM. John de Kuyper & Son.....	ROTTERDAM.....	<i>Gin de Hollande</i>
“ Martell & Co.....	COGNAC.....	<i>Cognacs.</i>
“ Jules Robin & Co.....	“	<i>Cognacs.</i>
“ Cockburn, Smithes & Co.....	Oporto.....	<i>Vins de Port.</i>
M. M. Misa.....	XERES DE LA FRONTERA...	<i>Sherries.</i>
“ S. Darthez.....	REUS (TARRAGONE).....	<i>Ports Tarragone.</i>
MM. Barton & Guestier.....	BORDEAUX.....	<i>Clarets, Sauternes et Huile d'Olive.</i>
“ Rodel & Fils Freres	“	<i>Sardines, Pois et Conserves.</i>
“ Deinhard & Co.....	COBLENZ.....	<i>Hocks et Moselles.</i>
“ C. Marey & Liger-Belair.....	NUITS.....	<i>Bourgognes.</i>
“ E. & J. Burke, Limited.....	DUBLIN & LIVERPOOL.....	<i>Guinness's Stout, Bass's Ale, Whiskies Irlandais et Rhum de la Jamaïque.</i>
“ C. G. Hibbert & Co.....	LONDRES.....	<i>Bass's Ale.</i>
“ Bulloch, Lade & Co., Limited.	GLASGOW.....	<i>Whiskies Ecossais.</i>
“ Cantrell & Cochrane, Limited.....	BELFAST ET DUBLIN..	<i>Ginger Ale, Club Soda, etc.</i>
“ Field, Son & Co.....	LONDRES.....	<i>Sloe Gin, Orange Bitters, Rhum de la Jamaïque.</i>
Booth & Co's. (LONDRES).....		<i>Old Tom et Dry Gin.</i>

La prudence, cette année, est d'autant plus de mise et de rigueur que nous n'avons pas les fortes récoltes qu'il aurait fallu pour ramener dans notre commerce et notre industrie l'activité d'autrefois. Dans les provinces maritimes, dans notre propre province et dans l'est de la province d'Ontario, l'attente, sous le rapport des récoltes, a été quelque peu déçue; il n'y a guère que dans l'ouest à partir du centre de la province d'Ontario que les récoltes sont très satisfaisantes. Dans ces conditions, il semble difficile que les affaires s'améliorent grandement.

Nous avons à noter également une diminution du chiffre de nos exportations qui se sont élevées à \$67, 205,010 ou à \$5,485,264 de moins que l'an dernier, pour la même période de quatre mois; sur ce dernier montant \$4,500,000 environ sont imputables au mois de juillet seulement.

Les recettes des douanes sont en diminution d'un peu plus de six millions comparativement à celles de l'an dernier pour les quatre premiers mois correspondants.

NOUVELLES DE COGNAC

Le "Wine and Spirit Journal" publie la lettre suivant de son correspondant spécial à Cognac:

La saison est plutôt en retard, les gelées en avril et la basse température au début du printemps ayant mis de trois grandes semaines en arrière la poussée normale à cette époque de l'année. La belle température estivale, dans laquelle on est entré depuis, avec toute apparence d'une prolongation soutenue, fait merveille dans les vignobles.

La croissance a fait des progrès de premier ordre dans un espace de temps très court. La floraison est tardive; elle ne vient que de commencer dans quelques vignes, l'air est rempli du parfum des fleurs. Celles-ci apparaissent nombreuses, et le fait qu'une évolution d'une telle importance se produit, dans des conditions de chaleur et de sécheresse, est un facteur important du succès de la vendange pour laquelle les perspectives sont bonnes, étant données les circonstances.

S'il ne se produit pas de maladie cryptogamique, s'il ne tombe pas de grêle d'ici aux vendanges, nous serons en excellente situation. Mais il y a tant de distance de la coupe aux lèvres, sous ces latitudes, qu'il ne faut pas être trop optimiste. Il convient d'attendre encore six semaines avant de se former une bonne opinion sur la récolte de 1908.

Le marché a été calme pendant le mois; les demandes d'expédition ont été satisfaites sans presse, la majorité des commandes de l'étranger ayant été restreinte, plus particulièrement pour favoriser le cognac en caisses; les expéditions en fûts ont diminué quelque peu. Ces dernières consistaient principalement

comme au printemps, en eaux-de-vie des cuvées de 1900 à 1907; mais ces expéditions n'étaient pas d'une grande importance, comme quantité. Les stocks sont maintenant quelque peu dégarnis, car les eaux-de-vie des cuvées les plus en faveur et spécialement celles de 1900, sont plutôt rares entre les mains des producteurs, qui, en conséquence, demandent des prix plus élevés pour ces eaux-de-vie. Les commerçants expéditeurs qui ont vendu tout ce qu'ils avaient auront à souffrir de la hausse pour remplir leurs contrats. Les eaux-de-vie de 1907, qui peuvent être expédiées à 140-150, prix de premier coût, par hectolitre, soit à environ 5-10 et 6-5 par gallon f. o. b. en Amérique, continuent à s'améliorer en fûts, et quelques-unes de ces eaux-de-vie ont un goût particulièrement velouté; on peut les comparer aux eaux-de-vie de 1904; celles-ci, bien entendu, sont des eaux-de-vie de choix.

Le pays est couvert maintenant de vignobles grands et prospères, bien cultivés et ayant plus ou moins l'apparence des vignes avant le phylloxéra. De grandes quantités d'eau-de-vie du type le plus pur, sont maintenant faites chaque année, et les stocks s'accumulent rapidement entre les mains des vignerons.

Les prix sont modérés et assez tentants en ce moment pour les acheteurs; plus tard, ils augmenteront forcément.

LES VOYAGEURS ET REPRESENTANTS CONTRE LE "PERIL ALCOOLIQUE"

L'affiche suivante, en grand format, a été placardée sur les murs de Paris, par les soins des Fédérations et Syndicats des représentants et voyageurs de commerce. Que chaque groupement intéressé fasse ainsi de la propagande bien comprise; l'efficacité en est certaine.

Protestation

Lettre ouverte à MM. les Sénateurs et Députés par les Fédérations et Syndicats et Représentants et Voyageurs de Commerce.

Messieurs,—Le pays est de nouveau agité par un groupe de praticiens en médecine dont les seuls mobiles nous paraissent être de servir les intérêts commerciaux de certaines boissons, comme les eaux minérales et les thés étrangers. Dans ce but, ils ont créé, de toutes pièces, un soi-disant "péril alcoolique" lequel, jamais, à aucune époque de notre histoire, n'a existé en France, pas même au temps de Napoléon Ier, où la gourde de rude eau-de-vie annulait toutes les fatigues et entraînait à la victoire.

Les protagonistes de la croisade inventée pour partir en guerre contre une entité imaginaire font grand état, en guise

d'arguments, pour justifier leurs déclamations, de la présence dans les hôpitaux de quelques miséreux que la faim, la désespérance, les déchéances et les privations de toutes sortes ont fatalement conduits à l'abus de l'alcool. Ce sont ces cas isolés, que l'on ne rencontre que dans une certaine classe de la population serrée et anémiée d'une grande ville comme Paris qui constituent, en définitive, le prétendu péril autour duquel mènent grand tapage certains journaux spéciaux, remplaçant les convictions et les compétences par l'âpreté au gain et l'absence de scrupules.

Un exemple démonstratif de l'incohérence des dirigeants des ligueurs antialcooliques est fourni par certains membres de l'Académie de Médecine, et non des moindres, qui, tantôt se défendent de considérer les ivrognes qui font abus du vin comme des alcooliques, tantôt affirment que le vin est la principale cause de l'alcoolisme et qu'il est par conséquent, le facteur et le propagateur de toutes les maladies qui affligent le genre humain. Mais, pas plus que les autres médecins, dont les opinions à ce sujet sont d'une variabilité et d'une fantaisie déconcertante, ces hygiénistes influents ne définissent ce qu'est exactement l'alcoolisme, ni d'après quelles rations alimentaires on peut décréter son existence.

Nous vous demandons, Messieurs, d'écouter la voix de la science et de la saine raison qui, par des bouches autorisées, s'est déjà maintes fois élevée pour démontrer l'inanité de pareilles arguties et pour démasquer une coalition de naïveté et d'intérêts inavouables.

La campagne dite antialcoolique affiche le souci de la santé publique et arbore une enseigne humanitaire. Elle prépare, en réalité, la ruine économique de la France.

Nous ne voulons plus permettre qu'on continue, criminellement à prêcher qu'il faut arracher du sol français cette vigne, qui, depuis la Gaule, fut la nourrice de nos ancêtres; cette vigne qui a fait le sang de notre race et qui est, de par le monde, notre gloire, notre richesse; cette vigne qui fournit le généreux alcool de nos exquis et réconfortantes liqueurs de table, joie et orgueil des repas familiaux et des festins royaux: Fines Champagnes, Cognacs, Armagnacs, Liqueurs de Fruits, Liqueurs de Plantes, dont les précieuses vertus étaient jadis incontestées à la suite de la Liqueur d'Absinthe, laquelle fut, de tout temps, universellement reconnue comme la plus bienfaisante, parmi toutes les autres, puisqu'elle se consomme très étendue d'eau.

Messieurs les Sénateurs, Messieurs les Députés.

Forts de notre bon sens, de l'expérience des siècles passés et de l'appui des véritables savants, ennemis du char-

Téléphone Main 844

OTTO ZEPF, Gérant-Directeur

FREYSENG CORK CO., LIMITED

Nous tenons un stock considérable de

BOUCHONS "CROWN"

ET DE

Machines CROWN pour boucher les Bouteilles de Soda et de Bière*NOUS POUVONS LIVRER A BREF DELAI.*

Nous avons aussi des Extracteurs de Bouchons "Crown" de toute espèce.

655-661 RUE ST-PAUL,**MONTREAL****BISQUIT**
"Old Liqueur"

(20 ANS D'AGE)

— ET —

"Une Etoile"
BRANDY DE PUR RAISIN**Méfiez-vous des Substitutions.**

Exportés par

Bisquit, Dubouché & Co.,

JARNAC — COGNAC

ETABLIS EN 1819.

SEULS AGENTS POUR LE CANADA.

WALTER R. WONHAM & SONS,

MONTREAL.



Nationalisme, nous vous dénonçons la campagne actuelle comme un péril national, comme un crime de lèse-patrie. Que deviendront, en effet, les immenses sacrifices faits par les viticulteurs français ? Qu'on ne s'y trompe pas, cette campagne menace l'existence de la viticulture ainsi que celle des industries qui en sont le corollaire naturel. Pour nous, voyageurs et représentants de commerce, intermédiaires indispensables entre la production et la consommation (à qui la disparition de ces industries enlèverait notre gagne-pain), elle nous atteint non seulement dans nos intérêts matériels, mais encore dans notre dignité et dans notre honneur d'homme et de citoyen.

Nous ne voulons plus entendre qualifier faussement de poisons les produits que nous vendons et dont nous connaissons les vertus et les salutaires effets, puisque nous les consommons nous-mêmes; nous ne voulons plus être traités d'empoisonneurs ou de complices d'empoisonneurs.

Nous n'avons jamais, en aucune circonstance, marchandé notre dévouement désintéressé à la République et aux institutions républicaines, mais, en retour, nous croyons être en droit de faire appel à la protection de nos élus pour nous défendre contre les calomnies injustes dont on nous accable et auxquelles nous sommes décidés à mettre fin par tous les moyens en notre pouvoir.

Léon Millou.

Délégué général de la Fédération Nationale des Sociétés de Voyageurs et Représentants de Commerce de France, Vice-Président du Comité de Défense de l'Alimentation Française.

Ernest Richard.

Président de l'Association Fraternelle des Voyageurs et Représentants de Commerce de la Région du Sud-Ouest, à Saintes.

Eugène Villette.

Président de la Chambre Syndicale des représentants en Liqueurs et Spiritueux de Seine et Seine-et-Oise, Vice-Président du Comité de Défense de l'Alimentation Française.

(L'Epicier).

MM. Freyseng Cork Co., Ltd., mettent en vente une machine pour le lavage des bouteilles, nommée "Little Wonder". Cet appareil, qui opère au moyen de la pression d'eau, remporte de grands succès auprès des embouteilleurs et des brasseurs, à en juger d'après les ventes nombreuses qui s'en font.

"Oui, Talleyrand," disait un jour Napoléon à son ministre, "Je suis le maître de l'Europe, parce que je travaille plus que tout autre homme sur le continent. Le meilleur indice de la puissance, c'est la capacité de travail et une conviction intense de sa nécessité." — (System.)

LE HOUBLON

La récolte mondiale du houblon a été, en 1907, de 2 millions de quintaux allemands (de 110 livres) contre 1,762,000 en 1906. Dans ces chiffres, l'empire d'Allemagne compte pour 473,000 quintaux, dont 271,000 pour la Bavière seule.

La récolte du houblon en Bavière, commencée entre les 21 et 25 août, dépassant de 21,000 celui obtenu l'année précédente et représentant plus du huitième de la production totale du globe, peut donc être considérée, au point de vue de la quantité, comme une bonne récolte moyenne; les produits étaient, de plus, excellents comme qualité et comme couleur. Mais au point de vue du résultat financier, la dernière campagne a été un véritable désastre pour les producteurs. Les prix ont varié de 25 à 90 marks le quintal.

L'exportation des houblons allemands a atteint, de septembre 1907 à fin d'avril 1908, le chiffre de 164,162 quintaux, contre 175,030 l'année précédente. On peut prévoir que d'ici le mois d'août l'exportation totale de cette année dépassera celle de la dernière campagne et représentera au moins la moitié de toute la production allemande.

La valeur de cette exportation peut s'évaluer à environ 22 millions de marks, tandis que l'importation, qui, dès à présent, doit être considérée comme terminée, ne dépasse pas 4 millions de marks.

Les Etats-Unis ont été cette année les plus gros acheteurs et n'ont pas absorbé, en l'espace de huit mois, moins de 40,800 quintaux de houblons allemands, contre 24,418 en 1906-1907.

Abandonnant pour la première fois la première place dans les exportations allemandes, l'Angleterre n'a acheté, de septembre 1907 à fin d'avril 1908, que 31,446 quintaux de houblons. Ce sont surtout les sortes jaunes et d'une couleur moins satisfaisante qui trouvent un débouché dans ce pays, où on les paie d'ailleurs, fort peu.

Viennent ensuite la Belgique avec 28,006 quintaux, contre 26,620 en 1907, et la France avec 18,676, contre 13,186 la saison précédente.

Il est important pour les producteurs allemands de ne pas se voir fermer les marchés étrangers qui absorbent plus de la moitié de leur récolte et combien, par-dessus tout, ils ont lieu d'être inquiets du fort mouvement qui se dessine actuellement en Angleterre pour imposer de 40 shillings le quintal de houblon étranger.

Il est notoire, en effet, que l'Allemagne consomme le meilleur de son houblon et qu'une bonne partie des produits qu'elle exporte est constituée par des houblons de qualité intermédiaire dont elle ne trouve pas l'utilisation chez elle.

LE COMMERCE DU VIN DE CHAMPAGNE

Suivant notre habitude, à cette époque de l'année, dit "Ridley's Wine & Spirit Trade Circular", nous plaçons sous les yeux de nos lecteurs, les statistiques très complètes, concernant les 35 dernières années, fournies par la Chambre de Commerce de Reims, au sujet de l'industrie du champagne dans le pays de production.

D'après le tableau que nous publions, on peut voir que pendant l'année qui se termine au 31 mars dernier, il a été exporté 22,212,346 bouteilles, ce qui représente une réduction de 844,501 bouteilles, relativement aux douze mois précédents; pendant cette période précédente, il y avait eu une diminution de 819,884 bouteilles. D'autre part, la quantité vendue pour la consommation en France a presque regagné le terrain qu'elle avait perdu en 1906-1907, époque où il y eut une diminution considérable de 1,599,856. Si l'on réunit les quantités pour exportation et pour consommation domestique, ce qui représente l'état réel des affaires, les chiffres pour l'année dernière sont de 33,734,618 bouteilles contre 33,171,395 bouteilles en 1906-1907; de sorte qu'on constate une amélioration se chiffrant à 563,223 bouteilles. Bien que ce nombre soit inférieur à celui enregistré pour 1905-1906, époque où la consommation absorbait 35,591,135 bouteilles, il soutient très favorablement la comparaison avec les statistiques de toutes les autres années comprises dans notre tableau.

Si maintenant nous considérons la question importante des stocks, dans le district de la Champagne, nous trouvons que la quantité en bouteilles est maintenant la plus forte qui ait jamais été enregistrée; elle s'élève à 134,917,193. On ne peut pas en dire autant du vin en fûts; dont la quantité ne représente que 56,963,808 bouteilles contre 71,103,381 bouteilles pour l'année précédente. Toutefois la comparaison avec les stocks des années précédentes n'a pas une grande importance; la chose capitale est qu'il n'y a pas seulement une quantité amplement suffisante de champagne en stock, mais aussi qu'il y a une grande abondance d'approvisionnement pour faire face à toutes les demandes qui peuvent se produire.

Les statistiques concernant les ventes de commerçant à commerçant n'ont pas une grande importance dans l'estimation de la situation du commerce, ces ventes représentent simplement un changement de mains des stocks. En conséquence, elles n'indiquent aucune fluctuation dans les affaires réelles faites par les distributeurs de vins destinés à la consommation. Toutefois, nous pouvons dire qu'en tenant compte des dernières statistiques,



PAR DECISION ROYALE

“CANADIAN CLUB”
WHISKY.

“IMPERIAL”
WHISKY.

DISTILLÉS ET EMBOUTEILLÉS PAR
HIRAM WALKER & SONS, LIMITED.
WALKERVILLE, ONTARIO, CANADA.

ENTREPOTS :
LONDON, NEW-YORK, CHICAGO,
VILLE DE MEXICO,
VICTORIA, B. C.

AGENTS: WALTER R. WONHAM & SONS
6 RUE ST-SACRAMENT, MONTREAL.

le volume des affaires faites, l'année dernière, s'est élevé à la quantité satisfaisante de 39,718,096 bouteilles, chiffre qui n'a été dépassé qu'une seule fois, en 1905-1906, alors que le volume des affaires s'est élevé à 41,332,825 bouteilles.

Il est difficile de parler de la situation du commerce du vin de Champagne dans le pays de production, sans mentionner l'état de ce commerce sur le marché anglais. Prenant en considération la mauvaise condition générale des affaires, nous pensons que la manière dont le goût du public britannique s'est attaché au vin de Champagne, est tout à fait remarquable. Bien que ceci soit évidemment satisfaisant, nous croyons que la quantité de vin consommé dans les maisons particulières—et nous pouvons ajouter dans presque tous les clubs—a, depuis quelques années, beaucoup diminué et que, sans les affaires substantielles qui se sont faites dans les hôtels et les restaurants, les plus à la mode, la consommation totale aurait donné lieu à des plaintes légitimes. En tout état de cause, et en tenant compte que le Champagne ne peut être regardé que comme un vin coûteux, ceux qui sont intéressés à sa vente peuvent se consoler en constatant

que sa popularité s'est maintenue d'une manière aussi admirable.

Quant à la question des approvisionnements, les expéditeurs, pendant les années récentes, n'ont jamais éprouvé de grandes difficultés, car les bonnes cuvées ont invariablement eu lieu lorsqu'on en avait le plus besoins. S'il y a jamais eu une question importante au sujet des prix à coter, cela a été pendant les trois années consécutives 1898, 1899 et 1900; les cuvées de ces trois années sont toutes bonnes et chacune a ses partisans spéciaux. Le vins de chacune de ces années sont maintenant de vieux vins et l'attention est fixée sur le produit de 1904, dont plusieurs échantillons sont à la disposition du commerce. Jusqu'à présent les vins représentés par ces échantillons se sont bien vendus et, bien qu'ils soient plutôt légers, nous croyons que, dans leur ensemble, ils seront très appréciés sur le marché et rehausseront encore l'estime dans laquelle les vins de la vallée de la Marne sont tenus en Angleterre. Sans plus de commentaires, nous publions le tableau suivant, qui fait ressortir en détail, les fluctuations qui se sont produites dans les affaires pendant les trente-cinq dernières années.

bouteilles) en 1900-1901; 383,330 hectolitres (50,599,560 bouteilles) en 1899-1900; 413,053 hectolitres (54,522,996 bouteilles) en 1898-1899; 347,874 hectolitres (45,919,368 bouteilles) en 1897-1898, et 361,282 hectolitres (47,689,224 bouteilles) en 1896-1897. Dans ce calcul, nous avons compté l'hectolitre pour 22 gallons ou 132 bouteilles, bien qu'en France, on estime d'habitude l'hectolitre à 125 bouteilles.

LE COMMERCE DU VIN DE PORTO

Un rapport consulaire sur le commerce d'Oporto pour l'année 1907, vient d'être publié; nous en extrayons ce qui suit, dit "Wine and Spirit Journal":

L'état anormal des affaires publiques de ce pays, à la fin de l'année 1907, fit qu'une grande attention y fut apportée par la presse étrangère, qui publia à ce sujet divers rapports plus ou moins exacts. Parmi ces nouvelles on peut mentionner les rapports indiquant qu'une crise financière régnait et que les faillites avaient été nombreuses. En ce qui concerne cette ville, ces nouvelles étaient dénuées de fondement, car le commerce n'a pas été dans de mauvaises conditions. Il est vrai que la prime sur l'or s'éleva quelque peu, mais c'était probablement en sympathie avec la crise des Etats-Unis.

Quant aux faillites, on peut citer avec satisfaction le passage suivant d'un article du principal journal commercial d'Oporto: "Au cours de l'année dernière, le nombre des faillites déclarées au Tribunal de Commerce n'a été que de 16; ce nombre est plus faible que d'habitude et la plupart de ces faillites furent de proportions insignifiantes. Il n'y en eut que trois ayant quelque importance."

Exportations de vin

On se plaint généralement que les affaires ont été très inactives en 1907 et spécialement les exportations au Royaume-Uni offrent une diminution considérable.

Récolte 1906

Les vins se sont très bien développés; leur quantité n'a pas été grande, mais les meilleurs vins ont plus de couleur et de corps que tous ceux qui ont été faits dans la vallée du Douro depuis quelques années. Ce vin est offert par quelques maisons seulement; non à cause de quelques divergences parmi les expéditeurs quant à la qualité, mais plutôt à cause de la petite quantité de ce vin et aussi parce qu'on pensait que les marchands du pays pourraient ne pas être prêts à acheter une autre récolte de si bonne heure après la production de 1904.

Récolte 1907

Il a plu très peu pendant l'hiver de 1906-1907 et les vins ont beaucoup souffert.

Années.	Stocks entre les mains des marchands au 1 ^{er} avril de chaque année.	Exportations.	Consommation en France	Exportations et consommation domestique.	Ventes entre marchands dans le département.	Total général des transactions.
	Bouteilles.	Bouteilles.	Bouteilles.	Bouteilles.	Bouteilles.	Bouteilles.
1872-73....	45,329,480	18,917,779	3,464,059	22,381,838	10,381,079	35,762,917
1873-74....	46,573,974	18,106,310	2,491,759	20,598,069	12,545,076	35,143,145
1874-75....	52,733,674	15,318,345	3,517,182	18,835,527	8,759,809	27,595,336
1875-76....	64,658,767	16,705,719	2,439,762	19,145,481	7,458,562	26,604,043
1876-77....	71,398,726	15,882,964	3,127,991	19,013,955	7,714,844	26,725,799
1877-78....	70,183,864	15,741,651	2,450,983	18,162,634	9,415,123	27,677,757
1878-79....	65,813,194	14,844,181	2,596,356	17,440,537	7,403,757	24,844,294
1879-80....	68,504,668	16,524,393	2,666,561	19,191,154	11,518,339	30,708,493
1880-81....	54,505,964	18,220,980	2,399,924	20,620,904	12,332,527	32,953,431
1881-82....	58,071,963	17,671,366	3,190,869	20,862,235	9,094,285	29,956,520
1882-83....	57,441,254	17,642,821	2,869,231	20,512,052	9,496,951	30,009,003
1883-84....	57,089,627	18,206,956	2,675,578	20,882,534	5,601,778	56,484,312
1884-85....	62,268,945	18,189,256	2,822,601	21,011,857	4,706,426	25,718,181
1885-86....	83,366,953	14,923,190	2,548,227	17,471,717	3,224,738	20,900,412
1886-87....	82,925,678	16,223,903	2,861,971	19,084,874	3,316,144	22,401,018
1887-88....	75,218,074	17,257,685	3,076,639	20,334,324	4,986,654	25,320,978
1888-89....	75,573,232	18,904,469	3,653,615	22,558,084	7,116,970	29,675,054
1889-90....	63,796,719	19,148,382	4,176,189	23,324,571	4,759,554	28,084,125
1890-91....	62,273,995	21,669,111	4,077,083	25,775,194	8,386,571	34,162,765
1891-92....	69,218,464	19,685,115	4,558,881	24,243,996	13,375,201	37,619,197
1892-93....	65,583,077	16,600,678	4,187,535	21,088,213	5,333,323	26,421,536
1893-94....	86,771,994	17,359,349	4,876,518	22,235,867	4,011,597	26,247,464
1894-95....	108,531,393	16,129,374	4,908,281	21,037,655	3,402,293	24,439,948
1895-96....	109,320,779	17,966,840	6,065,845	24,032,685	3,612,981	27,645,666
1896-97....	111,181,681	22,155,798	6,204,115	28,359,913	4,290,925	32,650,838
1897-98....	101,641,636	21,697,188	5,690,599	27,387,787	11,039,367	38,427,154
1898-99....	106,471,755	20,987,897	8,370,570	29,359,467	8,039,529	37,397,996
1899-1900....	99,019,659	21,773,513	6,680,923	28,454,436	7,029,518	35,483,954
1900-01....	100,610,967	20,628,251	7,426,794	28,055,045	6,672,208	34,727,353
1901-02....	113,898,775	20,311,228	7,894,212	28,205,440	3,810,542	32,015,982
1902-03....	108,537,687	22,523,746	9,335,412	31,859,158	4,676,444	36,538,602
1903-04....	104,353,969	21,084,881	9,808,774	30,893,655	4,316,390	35,210,045
1904-05....	100,698,363	19,845,852	8,864,947	28,710,799	5,196,546	33,907,345
1905-06....	116,366,318	23,876,731	11,714,404	35,591,135	5,741,690	41,332,825
1906-07....	121,136,985	23,056,847	10,114,548	33,171,395	4,865,809	38,037,204
1907-08....	134,917,193	22,212,346	11,522,272	33,734,618	5,983,478	39,718,096

La quantité de vin en fûts était, au 1^{er} mai, de 421,544 hectolitres (56,963,808 bouteilles), contre 538,662 hectolitres (71,103,384 bouteilles) en 1906-1907; 524,085 hectolitres (69,179,210 bouteilles) en 1905-

1906; 584,737 hectolitres (77,185,308 bouteilles) en 1904-1905; 402,365 hectolitres (53,112,180 bouteilles) en 1903-1904; 307,287 hectolitres (48,481,884 bouteilles) en 1901-1902; 805,128 hectolitres (106,276,000

IL N'Y A PAS DE MEILLEUR GIN OLD TOM
SUR LE MARCHÉ QUE LE



Une liqueur chaude, moëlleuse, très estimée des connaisseurs, et QUI DONNE PLUS
DE BÉNÉFICE QUE N'IMPORTE QUELLE AUTRE MARQUE.

Il se consomme beaucoup d'Eau de Vichy en ce moment.

L'Eau de Vichy Celestins

dont la Source est sous le contrôle du Gouvernement Français, est la seule autorisée
à porter le nom de "CELESTINS".

EXIGEZ LA
BANDE
TRICOLORE
SUR
CHAQUE
BOUTEILLE.



SE
VEND
EN
BOUTEILLES
SEULEMENT.

SEULS AGENTS :

Boivin, Wilson & Cie, Montréal.

fert de la sécheresse en été. De fortes pluies tombèrent un peu avant et pendant les vendanges qui commencèrent presque partout vers le 6 octobre. La quantité de raisin fut irrégulière, mais plutôt en excès de celle à laquelle on s'attendait; toutefois la qualité fut médiocre, les vins étant très légers, quoique en bonne condition.

A cause du mauvais temps, quelques vigneron n'ont pu finir la vendange avant la deuxième semaine de novembre.

Législation concernant le vin

Dans le dernier rapport, il était question d'un règlement alors devant les Cortes, définissant le vin de Porto et réglementant son commerce.

Ce règlement ne passa pas à la Chambre des pairs, mais fut présenté comme décret du gouvernement et approuvé par le roi, le 10 mai 1907, en même temps que le décret dissolvant les Cortes, avec des modifications insignifiantes. Ce décret est celui qui a été indiqué dans le rapport pour l'année 1906; le point le plus important étant la définition du vin de Porto en tant que vin renforcé, produit dans le district du Douro. La carte qui accompagne le rapport indique la superficie couverte par le district du Douro tel que défini dans le décret, ainsi que l'ancien district du vin de Porto, tel qu'indiqué dans la carte du Baron Forrester publiée en 1843. L'énorme augmentation de cette superficie étonne quelque peu; mais il ne faut pas oublier que la nouvelle législation a été faite sur de très grandes lignes, en prenant la superficie un peu grande d'un "concelho" (sous-district administratif) comme unité à inclure ou à exclure, le but étant d'inclure dans ce district tout le pays produisant du vin pouvant avoir quelque prétention à être appelé vin de Porto, plutôt que d'exclure tout le vin qui ne pourrait pas avoir droit à ce nom. En effet, la superficie définie comprend de grandes étendues de pays qui ne sont pas plantées en vignes ou qui produisent du vin qui n'a jamais été et ne sera probablement jamais converti en vin de Porto.

Le moyen adopté pour être sûr que seuls les vins provenant du district mentionné plus haut sont exportés comme vins de Porto sont de deux sortes: Premièrement aucun vin, provenant de l'extérieur ne peut entrer dans le district du Douro, excepté les vins en bouteilles, pour la consommation locale et aucun vin renforcé, sauf ceux provenant du district du Douro, ne peut entrer dans les magasins des expéditeurs de vins de Porto, situés dans la ville de Porto ou près du port de Leixoes. Afin de prévenir des difficultés possibles, cette clause n'a pas été mise en vigueur avant le 31 juillet 1907, les commerçants qui avaient déclaré posséder des vins renforcés dans d'autres parties du pays ayant reçu la

permission d'exporter du vin, un compte-courant étant tenu à la douane de la quantité de vin reconnu comme vin de Porto en la possession de chaque expéditeur. La première liste annuelle des maisons ainsi enregistrées vient d'être publiée dans la "Gazette Officielle"; ces maisons sont au nombre de 180.

Un nouvel inventaire a été fait le 25 juin, et le vin reçu du district de Douro ayant une force de 16,5 p.c. d'alcool est crédité; celui qui est exporté de toute autre manière est débité, une marge de 9 p.c. de la quantité reçue pendant l'année étant également créditée pendant l'année, pour tenir compte de l'eau-de-vie ajoutée après que les vins sont arrivés dans la ville de Porto. Aucune maison ne peut exporter, sous peine de fortes amendes, plus de vin qu'il n'y en a au crédit de son compte. La distillation du vin pour la production de l'eau-de-vie dans le district du Douro est prohibée, à moins que le vin ne soit déclaré impropre à la consommation. Comme le décret sera probablement soumis avant longtemps aux Cortes pour approbation ou révision, il est possible que ce décret et d'autres clauses soient altérés.

Un autre décret a été publié le 5 décembre 1906, prohibant pendant l'espace de trois ans la plantation de vignes dans les principaux bassins du pays, situés à 165 pieds au-dessus du niveau de la mer. Le but de cette mesure est d'empêcher d'autres plantations dans les sols d'alluvions plus élevés qui produisent du vin en grande quantité, mais de très médiocre qualité et qui tendent ainsi, à abaisser le prix général du vin aux dépens de la qualité, l'article à bon marché ayant toujours une vente facile. Une grande partie du terrain plus élevé convient, dit-on, à la culture du blé et d'autres céréales, que le pays ne produit pas en assez grande abondance pour ses besoins. Les côtes plus élevées des collines ne conviennent guère, en général, qu'à la culture de la vigne.

Quant à l'effet final de ces mesures, il est encore impossible de le dire. Tandis que les prix du vin blanc étaient plus élevés en 1907 qu'en 1906, dans le district du Douro et bien que ceci ait eu lieu malgré tout ce qu'on attendait au sujet de la qualité, on peut attribuer cette élévation de prix principalement à la diminution de production du vin blanc dans le sud du Portugal. Le prix du vin rouge a été à peu près le même qu'en 1906, mais on admet que la qualité est décidément inférieure.

Les exportations de vins renforcés de Lisbonne semblent avoir augmenté de 1,000 pipes et cette augmentation peut encore s'accroître, mais la diminution des expéditions de Porto est attribuée au marasme général du commerce plutôt qu'à l'influence de la législation récente.

Les chiffres suivants sont tirés des

rapports de l'Association Commerciale de Porto.

Exportation de vin pendant les cinq dernières années:

	Vin commun Gallons.	Vin renforcé. (Vin de Porto) Gallons.
1903.	5,581,266	5,676,231
1904.	5,182,856	4,782,304
1905.	7,186,982	5,222,079
1906.	7,428,198	5,832,426
1907.	7,515,493	5,415,466

Jusqu'à mai 1907, le vin a été classé comme "commun" lorsqu'il avait moins de 19 degrés; depuis cette date la force a été réduite à 14 degrés.

LA CONSOMMATION MONDIALE DU SHERRY

Les exportations de Jerez dans toutes les parties du monde, pendant les années 1907 et 1906, ont été les suivantes, en fûts de 100 gallons environ:

1907	29,017
1906	32,872

Le produit des vendanges dernières a été très limité à cause de la rareté de la pluie tout le long de l'année et des vents brûlants du sud-est qui ont régné pendant le mois d'août, à l'époque où le raisin mûrissait. Toutefois, la qualité est, dit-on, la meilleure depuis que la replantation des vignes a été commencée. La replantation en plants américains (pour greffage subséquent avec le plant de sherry) a été quelque peu restreinte pendant la présente saison, car l'opinion commence à prévaloir que le fléau du phylloxéra a disparu et qu'en conséquence les plants de sherry peuvent maintenant être plantés sans craindre les attaques de cet insecte.

Quelques cultivateurs hésitent à employer le plant américain "riparia", dans l'espoir que cette idée se confirmera.

M. Arthur Keyser, consul à Séville, écrit ce qui suit: C'est la première fois depuis quelques années, que l'augmentation des exportations de sherry aux Etats-Unis a été très marquée. On constate aussi que les chiffres indiquent une consommation plus forte dans le Royaume-Uni.

Comme un très fort capital anglais est investi dans le commerce du sherry, tout signe indiquant un regain de faveur de ce vin pur et sain est le bienvenu. A Jerez, on boit du sherry dans toutes les classes de la société, qui se vantent que, dans leur ville, la goutte et les rhumatismes sont inconnus; comme vin léger de table, avec ou sans eau minérale, le fin sherry sec ne peut pas être surpassé. Les vins plus âgés n'ont pas besoin d'être recommandés.

M. Pitman, vice-consul à Port St.-Marie, dit: Les expéditions de sherry en 1907, s'élevèrent à 7,678 fûts de 100 gal-

Un Brandy Vieux de 12 ans.

Chaque bouteille de Brandy "THREE STAR" de Hennessy est garantie âgée de 12 ans au moins. Cela veut dire qu'après avoir été distillé, ce vieux Cognac rare est emmagasiné jusqu'à ce que les autres soient mélangés—le bouquet se développe—la saveur est exquisite—et l'eau-de-vie elle-même est onctueuse et veloutée.

Le Brandy "THREE STAR" de Hennessy est un produit parfait de la France ensoleillée. Vous ferez sûrement plaisir à chaque client—qui désire quelque chose d'extra-fin—en lui vendant du


Brandy "Three Star"

de Hennessy

HIGH WINES et ALCOOL

(Standard)

E. W. PARKER, Montreal

 LE PLUS PUR DES SPIRITUEUX — neutre et incolore.
 Vieilli en entrepôt de douane pendant au moins DEUX ANS et
 GARANTI par le GOUVERNEMENT CANADIEN.

GILLESPIES & CO.,

Seuls Agents,

Montreal.

lons, contre 6,708 en 1906, ce qui représente une augmentation de 970 fûts. Le commerce avec les Etats-Unis a été plus actif l'année dernière, ce qui explique cette différence.

Les commandes du Royaume-Uni ont légèrement diminué, mais il faut remarquer que la demande pour des vins à prix plus élevé a augmenté.

La production de 1907 a été plus faible que celle de l'année précédente, comme conséquence de la sécheresse persistante. La qualité des vins est meilleure qu'en 1906 et on espère qu'ils se développeront en vins très utiles pour compléter les stocks. Les prix varient de £5 à £8 par fût de 500 litres (110 gallons), suivant la qualité et le district de provenance.

LE COMMERCE DU CLARET EN 1907

La production totale du vin en 1907, dans les dix-sept départements du district consulaire de Bordeaux (France), d'après les déclarations que la nouvelle loi exige des producteurs français avant qu'ils puissent mettre leur produit sur le marché, s'est élevée à 362,310,288 gallons, en excédent de 72,462,202 gallons sur le chiffre auquel la production de 1906 est estimée. Le rendement de la Gironde seule, d'après le nouveau système d'estimation, est évalué à 5,452,922 hectolitres (120,184,284 gallons); ce total représente une augmentation de 40-508,556 gallons, soit plus de 50 pour cent, sur la production de 1906. Les producteurs de vin les mieux informés ne s'attendaient pas à une augmentation dépassant 10 pour cent et, en somme, il serait bon de n'attacher que peu d'importance à une comparaison entre les années 1906 et 1907; il faudrait aussi ne pas oublier que l'estimation des récoltes, dans les années précédentes étaient faites au moyen de méthodes empiriques. Afin d'éviter toute possibilité d'adultération, les stocks des producteurs et des marchands de vin sont maintenant inscrits dans des registres, que les agents des contributions indirectes peuvent toujours inspecter, et de fortes amendes sont infligées à ceux qui essayent de commercer ou de trafiquer sur des quantités excédant celle enregistrée. Il est possible que les producteurs de vin exagèrent, en certains cas, le montant de leur stock et de leur production, afin de rester saufs vis-à-vis de la loi; mais si les déclarations faites dans l'avenir indiquent que pour la production de 1907, elles ont été véridiques, un poids plus grand devra être donné à l'opinion des autorités qui maintiennent que la surproduction a été une des principales causes ayant contribué aux années de dépression par lesquelles a passé l'industrie vinicole.

La vendange de 1907 a été abondante et a commencé vers la fin de septembre, après un bel été, qui avait fait naître l'espoir que les nouveaux vins posséderaient toutes les qualités d'une bonne récolte. Malheureusement, des pluies fortes et continuelles tombèrent pendant la dernière partie de septembre et tout le mois d'octobre; de sorte que les vins sont plutôt plus légers que les types de vins ayant tout leur corps.

Leur développement est, dit-on, assez satisfaisant et ils semblent contenir assez d'alcool pour assurer de bonnes qualités de conservation. Bien qu'on ne puisse pas les qualifier de gros vins et qu'ils ne possèdent pas l'ample quantité de sucre des récoltes 1904 et 1906, leur style, leur crû et leur délicatesse de bouquet sont considérés comme les rendant dignes d'être classés comme vins-types de Bordeaux.

Les vins blancs de 1907 ne sont pas aussi doux que ceux de 1906, mais possèdent toutes les qualités qui assurent leur transformation en bons vins utiles. Là où on a apporté du soin aux vendanges, les vins blancs produits trouvent un débouché facile pour les usages généraux.

Les vins de 1906 sont en grande demande à l'étranger et deviennent rares sur le marché.

Etant forts et ayant beaucoup de corps ils se développent bien et valent l'attention dont ils sont l'objet. Leur légère fermeté originelle, qui était également évidente en 1899 et en 1904, était due au fort rendement des stocks du meilleur vin et devait forcément disparaître.

Les vins de 1905 sont devenus ce qu'on attendait d'eux, c'est-à-dire qu'ils sont de bonne qualité, délicats et ont du bouquet.

Le tableau suivant indique la quantité de vin produite dans les dix-sept départements du district consulaire de Bordeaux pendant les années 1907 et 1906.

Production annuelle du vin

District consulaire	1906	1907
de Bordeaux.	Gallons	Gallons
Gironde	79,455,728	119,964,284
Dordogne	21,576,170	22,418,000
Gers	19,800,000	29,348,000
Lot-et-Garonne	22,386,892	23,870,000
Lot	5,768,202	10,098,000
Landes	7,049,834	13,156,000
Basses-Pyrénées	9,110,662	11,150,216
Hautes-Pyrénées	1,184,238	2,622,366
Ariège	2,420,000	2,622,366
Corrèze	2,193,224	2,313,762
Haute-Garonne	18,845,838	26,576,000
Tarn-et-Garonne	13,320,098	15,400,000
Haute-Vienne	69,036	47,639
Charente	16,253,490	17,468,000
Char.-Inférieure	49,601,002	47,850,000
Deux-Sèvres	5,732,012	4,202,000
Vendée	15,081,660	13,200,000

Tableau indiquant la production des

vins classés du Médoc, pendant l'année 1906-1907:

Production annuelle en "hogsheads"

Vins rouges classés du district de Médoc.

Premiers crûs.	1906	1907
Château Lafite	548	700
" Margaux	396	609
" Latour	424	589
" Haut-Brion	160	320

Seconds crûs.

Château Mouton, Rothschild	340	549
" Rauzan-Ségla	160	192
" Rauzan-Gassies	112	141
" Leoville-Lascases	640	860
" Leoville-Poyfère	448	520
" Leoville-Barton	360	420
" Durfort-Vivens	248	308
" Gruaud-Larose-Sarget	400	448
" Gruaud-Larose	376	460
" Brane Cantenac	248	302
" Pichon Longueville	248	402
" Pichon Longueville		
" Lalande	288	572
" Cos d'Esturnel	896	1,160
" Montrose	900	960
" Lascombes	120	156
" Ducru Beaucaillou	340	320

Troisièmes crûs.

Château Kidwan	280	300
" d'Issan	308	240
" Lagrange	800	860
" Langoa	400	
" Giscours	160	500
" Malescot	240	252
" Palmer	320	504
" La Lagune	176	302
" Desmirail	180	240
" Calon-Segur	800	880
" Cantenac-Brown	360	580

Quatrièmes crûs.

Château St. Pierre Sevaistre	280	180
" Bontemps	196	172
" Talbot d'Aux	372	460
" Duluc	504	609
" Duhart Milon	640	840
" Carnet	380	376
" Lafon Rochet	344	400
" Beychevelle	580	600
" Le Prieure	92	120
" de Terme	360	392

Cinquièmes crûs.

Château Pontet-Canet	960	1,200
" Batailley	300	420
" Gd. Puy-Lacoste	460	600
" Ducasse	480	600
" Lynch Moussas	200	248
" Dauzac	240	140
" Armailhac	780	920
" Armailhac Carruades	260	920
" Cantermerle	260	480
" Lynch Bages	600	740
" Croizet Bages	204	220
" Belgrave	220	160
" Le Tertre	360	420
" Camensac	200	200
" Cos Labory	280	260
" Pedesclaux	100	160

Vins blancs classés

	1906	1907
Château Yquem	300	200
" Vigneau	140	200
" Sudiraud	332	
" Coutet	72	80
" Climens	48	104
" Guiraud	180	
" Rieussec	240	240
" Latour Blanche	76	180

(Wine and Spirit Journal).

LAW, YOUNG & CO.

MONTREAL.

CHAMPAGNE

POMMERY

Le Vin pour lequel les plus hauts prix
sont payés en Grande-Bretagne et en France.

Absinthe.....Pernod Fils.
Ale & Stout....Daukes & Co.
Bénédictine.....Benedictine Co.
Bourgognes.....Bouchard père et fils.
Brandy.....Renault & Co.
Cherry Whisky (The Original) Fremy's
Claret et Sauterne.....Nathl. Johnston & Fils.
Crème Cacao ChouvaA. Droz & Cie.
Gin de Hollande.....T. H. Henkes.
Gin London Dry....."Gordon's."
Ginger Ale Anglais....."Schweppes."
Lime Juice.....L. Rose & Co.
Liqueurs.....Marie Brizard & Roger
Madère.....Leacock & Co.
Soda Anglais....."Schweppes."
Stout.....Wheeler & Co.
Tarragone.....Louis Quer.
Vermouth.....Noilly Prat & Cie.
Vin de Lisbonne.....Sarano & Co.
Vin de Malaga.....Crooke Bros.
Vins de Porto et Sherries..Sandeman & Co.
Vins de Porto et Sherries.."Mackenzie."
Vins du Rhin et Moselle...Koch Lauteren & Co.
Whisky Ecossais....."Kilmarnock."
Whisky Irlandais.....Dublin Distillers Co.



Les Toniques

A BASE DE BONS
VINS VIEUX . . .

sont les plus efficaces et les plus
actifs.

Le VIN ST-MARTIN

est le plus ancien des
Vins médicinaux — le
tonique-régénérateur
éprouvé, que les mar-
chands avisés tiennent en
magasin, parce qu'il est
demandé et que nous
aidons la vente par une
publicité libérale cons-
tante.

DISTRIBUTEURS GÉNÉRAUX :

Maison Fournier-Fournier Ltée
ST-HYACINTHE, P. Q.



Cette Marque Célèbre
Mise en

Pintes, Chopines, $\frac{1}{2}$ Chopines et Flasks "Book"

EST EN VENTE DANS LE MONDE ENTIER

C'est la Quintessence même du
Seigle et du Blé d'Inde mélangés.

FABRIQUE PAR

J. P. WISER & SONS, LIMITED

Prescott Ontario.

"NEW-YORK."

"CANADA."

L'ALCOOL INDUSTRIEL

Le consul T. J. Albert, de Brunswick, Allemagne, écrit qu'à un récent congrès agricole, la question fut débattue des mesures à prendre pour l'extension de l'emploi de l'alcool destiné à des usages techniques.

Voici ce que dit le consul à ce sujet, d'après "Wine and Spirit Journal":

Il fut établi que le premier point, et le plus important, pour la possibilité d'une application technique plus générale de l'alcool, est l'établissement du prix. La fixation du prix est influencée par deux facteurs: premièrement, le coût de production; secondement, les mesures législatives concernant le revenu, qui opèrent pour rendre l'alcool plus ou moins cher.

Comme le prix de revient de la production de l'alcool ne peut pas être abaissé au-delà de certaines limites, sans détruire la valeur et l'importance de sa production pour l'agriculture; comme l'abaissement du prix est une condition essentielle de la mise en usage de l'alcool dans des buts industriels, l'attention doit être dirigée sur le point que l'alcool après avoir quitté la distillerie ne subisse pas d'augmentation de prix qui puisse être évitée. Pour arriver à cela, l'alcool destiné à des usages techniques devrait être exempt de tout impôt, comme cela a lieu en Allemagne, une prime sous forme de rabais devrait être payée aux dépens de l'alcool de consommation.

Le coût de la dénaturation de l'alcool devrait aussi être réduit autant que possible par le choix de matières convenables pour cette opération. Le procédé employé en Allemagne pour dénaturer l'alcool destiné à être employé pour la production de la force motrice, fut recommandé. Dans ce procédé, on se sert de la moitié des matières ordinairement nécessaires. En tout cas, le choix de la matière la moins chère possible pour dénaturer l'alcool ne devrait pas conduire à l'emploi de matières ayant une action défavorable sur l'alcool dans ses diverses applications, ni de matières qui, par une simple manipulation, peuvent

être enlevées ou rester cachée dans l'alcool.

Pour prévenir une avance arbitraire du prix par le commerce de détail, avance à laquelle l'alcool est fréquemment soumis, il fut suggéré que les stations centrales de distribution, qui fournissent leurs marchandises aux détaillants, fassent connaître par une publicité continue dans tout le territoire concerné, les prix de détail de l'alcool et, de plus, qu'on force le commerce de détail à coopérer à l'abaissement des prix, par des restrictions officielles, telles que l'accord des licences pour la vente sous conditions ou par un contrôle officiel.

En Allemagne, l'impôt sur l'alcool pur domestique, est de 22½ cents par litre (0.22 gallon). Sur demande adressée à l'autorité compétente, cette taxe est récupérée sur l'alcool-boisson quand il est exporté, ainsi que sur l'alcool employé pour la parfumerie, les soins de la tête, des dents et de la bouche, pour les remèdes à base d'alcool et pour certains autres usages. Le prix actuel de distillerie de l'alcool raffiné, est de \$30 par 100 litres (22 gallons) d'alcool pur taxé, tandis que le prix de l'alcool dénaturé : 90 p. c. est de \$5.95 par 100 litres.

Malgré qu'on espère en Grande-Bretagne que le prix de l'alcool dénaturé sera abaissé, comme résultat d'une récente législation, le consul Frank W. Mahin, de

Nottingham, rend compte, comme il suit de la hausse des prix de l'alcool dénaturé dans le Royaume-Uni.

Pour le bénéfice des industries dans lesquelles l'alcool est nécessaire, un acte du parlement, en 1906, prévut pour l'usage des manufacturiers un alcool méthylique spécial, avec un rabais de 5d. par gallon sur les taxes intérieures. L'acte prévoyait aussi que les manufacturiers britanniques pourraient ainsi lutter avec leurs rivaux d'autres pays, où l'alcool était exempt d'impôts, les taxes en Grande-Bretagne étant lourdes. Toutefois, les fabricants d'alcool méthylique s'organisèrent, et les manufacturiers, qui espéraient payer 5d. de moins par gallon qu'avant le nouveau règlement, furent surpris quand ces fabricants ne réduisirent que 4d. On annonce maintenant que les fabricants d'alcool méthylique ont avancé le prix de leur produit de 3d. par gallon, laissant un avantage de 2 cents seulement aux manufacturiers, pour le bénéfice spécial desquels, le gouvernement avait fait une concession de 10 cents. On insinue même qu'un résultat de la combinaison des producteurs d'alcool sera des prix encore plus élevés pour l'alcool industriel que ceux qui régnaient avant que l'acte spécial fût passé.

On remarque couramment, au sujet de cette situation, que, bien que le prix de

S. H. Ewing & Sons, Importateurs et Manufacturiers de BOUCHONS

Coupés à la Main et à la Machine

Marchands de Capsules pour bouteilles, de broche d'embouteilleurs, d'Étain en feuilles, de Fournitures pour Brasseurs, etc., etc., etc.

SUCCURSALE DE TORONTO: 29 Front St., West. BUREAU PRINCIPAL: 96 rue King, Montréal

Téléphones: { BELL MAIN 65
MARCHANDS 522

MONTE - CHARGE A BRAS

CHARGE
1500 LBS.

CHARIOT
6 x 5 PIEDS

\$100.⁰⁰

F. O. B.

HAMILTON

ONTARIO

Nous fournissons dessins et instructions, permettant à tout le monde de faire une installation.

CET APPAREIL PARCOUR LA MAIN D'ŒUVRE ET LES DÉPENSES DE MANIPULATION DE MARCHANDISES POUR LES ETAGES SUPÉRIEURS.

Pour informations complètes, écrivez à notre bureau le plus rapproché.



MONTREAL
Rue St-Jacques

WINNIPEG
Bloc McRea

VANCOUVER
Rue Alexander

OTTAWA
Rue O'Connor

OTIS-FENSOM ELEVATOR COMPANY, LIMITED
BUREAU PRINCIPAL - TORONTO, ONTARIO



La Compagnie
de
Publications Commerciales

EDITEURS, IMPRIMEURS
RELIEURS, REGLEURS
ETC., ETC.

Travaux en Noir et en Couleur
Soignés
et
Exécutés promptement.

LA CIE DE PUBLICATIONS COMMERCIALES
DEPARTEMENT DE L'IMPRESSION
MONTREAL.



L'alcool industriel a été haussé en Grande-Bretagne, il a été diminué aux Etats-Unis, que presque en même temps les Etats-Unis et la Grande-Bretagne ont promulgué des lois pour le bénéfice de ceux qui emploient de l'alcool à des usages industriels; que, bien qu'en Amérique ces lois aient eu pour effet de stimuler la compétition et d'augmenter la production de l'alcool, elles ont, en Grande-Bretagne, arrêté la compétition et élevé le prix de l'alcool; que l'Amérique deviendra maintenant une rivale très sérieuse des manufacturiers chimistes d'Angleterre et qu'on s'attend à une importation croissante de marchandises des Etats-Unis pour la fabrication desquelles l'alcool est essentiel.

Cette question n'en est, toutefois, qu'à ses débuts et il n'est pas douteux qu'elle jouera un très grand rôle dans l'économie industrielle du monde, dans un avenir peu éloigné.

Eau minérale Hiawatha

"Hiawatha", la célèbre eau minérale se vend énormément au Canada. La vogue qui l'a accueillie partout la place au premier rang des eaux de table. MM. Laporte, Martin et Cie, Ltée, Montréal, en ont l'agence générale pour le Canada.

La Freyseng Cork Co., Ltd., a maintenant la vente des Bouchons de la marque "Crown", dont elle a continuellement un fort stock en magasin. Les ordres sont remplis à très bref délai. La maison garantit que ses bouchons "Crown" donnent satisfaction.

Miller High Life

Ce fameux lager est l'objet d'une très grande demande. C'est une bière exquise d'ailleurs, rafraîchissante et que l'on boit avec un réel plaisir par ces temps chauds. MM. Laporte, Martin et Cie, Ltée, Montréal, en sont les distributeurs généraux.

Hôtels de Prince Rupert

Quelque chose d'intéressant dans le développement de la nouvelle cité de Prince Rupert s'est produit le soir du 6 août dernier, quand les hôtels "Prince Rupert Inn and Annex", possédés et gérés par le Grand Trunk Pacific Railway, furent ouverts par une grande réception et un grand bal. Des cartes d'avis avaient été lancées faisant savoir au public que ces hôtels sont maintenant ouverts, sur plans Américain et Européen, avec accommodation absolument de premier ordre. M. G. A. Sweet en est le gérant.

Vin Bacchus

Le vin Bacchus au Quinquina et à base de vieux Bourgogne a conquis la profession médicale aussi bien que les consommateurs. Les ventes sont des plus satisfaisantes, nous disent MM. Laporte, Martin et Cie, Ltée, Montréal, distributeurs généraux de cette excellente marque.

LA FALSIFICATION DES GINS DE HOLLANDE

Les gins de Hollande sont falsifiés: le fait vient d'être reconnu officiellement devant la Commission Royale d'Angleterre présidée par Lord James de Hereford, et chargée de faire une enquête sur le whisky et les autres liqueurs spiritueuses.

Pour qu'il n'y ait, à ce sujet, aucune matière à discussion, voici la déclaration faite devant la Commission Royale par M. Herman Jansen, président de l'Union des Distillateurs de Schiedam—le berceau du gin—et membre d'une maison de distillateurs de gin:

M. Herman Jansen dit que "la falsification du gin était la cause de la décadence de Schiedam".

Sur 350 distillateurs en exercice, il y a quinze ans il n'en restait que 150 dont un grand nombre se trouvaient dans une situation financière précaire.

La falsification dont on se plaignait était l'addition d'alcool de mélasse à l'alcool de Schiedam. Alors que le véritable gin a une influence bienfaisante sur l'organisme humain, le gin falsifié avait une action néfaste. Une étiquette officielle dans le but d'établir une distinction entre le gin authentique et les autres mélanges est une chose absolument nécessaire.

Cette confession sur la situation de la distillerie Hollandaise est intéressante à plus d'un titre pour le commerce Canadien qui à l'avenir appréciera de plus en plus, les garanties dont le gouvernement Canadien entoure la fabrication du gin: la surveillance qu'il exerce, les délais de maturation en entrepôt qu'il exige avant de livrer le gin à la consommation. Fabriqué dans ces conditions, offrant toutes les garanties de pureté, possédant la finesse et le bouquet que développe un long séjour en fûts avant l'embouteillage, le gin Canadien "Croix Rouge" a rapidement conquis le consommateur et il n'y a pas lieu de chercher plus loin la raison de sa vogue qui ne fera que s'accroître avec le temps.

Bon gré, malgré, la qualité doit finir par triompher.

Champagne Piper Heidsieck

De plus en plus populaire cette vieille marque de Champagne, plus que séculaire, dont la maison Laporte, Martin et Cie, Ltée, Montréal, a l'agence générale au Canada.

Brandy Ph. Richard

Demandez cette marque de Cognac authentique à MM. Laporte, Martin et Cie, Ltée, Montréal. Elle est très estimée au Canada et sa vogue ne date pas d'hier.

Plus grand sera le nombre de gens qui sauront qu'un homme est en affaires et qui auront connaissance du genre d'articles qu'il vend, mieux marcheront ses affaires. La publicité est le moyen le plus court et le meilleur de fournir cette information au public. La publicité dans les journaux constitue la meilleure publicité, parce qu'elle communique ces informations à plus de gens, à un coût moindre que n'importe quel autre genre de publicité. C'est là un fait qu'un peu d'observation établira incontestablement.

VINS, BIÈRE ET ALCOOL

L'an dernier, la récolte mondiale des vins fut évaluée à 146 millions d'hectolitres (3,212,000,000 gallons), dont presque la moitié, exactement 66 millions (1,452,000,000 gallons) fut produite par la France.

Les autres principaux pays producteurs se classent ainsi, suivant l'importance de leur production: l'Italie, 33 millions d'hectolitres (726 millions de gallons); l'Espagne, 17 millions (374 millions de gallons); le Portugal, 4 millions (88 millions de gallons); l'Autriche, 3 millions (66 millions de gallons); la Hongrie, 3 millions (66 millions de gallons) et l'Allemagne, 2 millions (44 millions de gallons).

Le pays dont la production est la plus faible est le Mexique qui n'a récolté en 1907 que 18,000 hectolitres (396,000 gallons).

L'Italie, l'Espagne et le Portugal sont presque exclusivement des pays exportateurs de vins, leur importation est très faible et n'a aucune importance par rapport à leur exportation. Au contraire, les importations de la France et de l'Allemagne dépassent de beaucoup leurs exportations. C'est ainsi que pour l'année 1907, les importations de vins pour la France ont atteint près de 6 millions d'hectolitres (132 millions de gallons), contre 2 millions 7 (59,400,000 gallons) pour les exportations.

L'Algérie expédie à la France les 4-5 de sa récolte de vins, qui, avec ceux importés d'Espagne, servent aux coupages de vins légers.

Nos vins de Bordeaux sont surtout goûtés et appréciés de l'Allemagne. Chaque année, nos exportations de ce cru, à destination de ce pays, sont assez élevées; l'Angleterre en consomme également une assez grande quantité. La Suisse ne dédaigne pas le vin français, autant qu'on peut en juger par le chiffre important des exportations que nous faisons avec cette nation.

Quand à nos vins de champagne, ce sont nos voisins, les Belges, qui en sont le plus friands: 68,000 hectolitres (1,496,000 gallons) ont été exportés en 1906, et 71,000 hectolitres (1,562,000 gallons) en 1907. Comme pour le Bordeaux, les Anglais viennent ensuite avec 58,000 hectolitres (1,276,000 gallons) en 1907, puis les Etats-Unis avec 14,000 hectolitres (968,000 gallons) et enfin l'Allemagne avec 13,000 hectolitres (946,000 gallons).

Malgré les ligueurs antialcooliques qui se font en France, c'est encore le Français qui consomme le plus de vin. On évalue en moyenne la consommation annuelle de chaque habitant à 154 litres (33.88 gallons), soit 9-10 de gallon par jour. Ce chiffre comparé à celui des autres pays va donner au Français la réputation d'un buveur: l'Italien ne consomme annuellement que 84 litres (18.45

Les Marques Favorites

LES produits ci-dessous sont garantis par des marques d'une haute réputation : nous les offrons au commerce avec l'assurance que le public leur réservera le meilleur accueil.

Champagne Piper Heidsieck

Une marque plus que séculaire qui figure sur les tables les plus aristocratiques. Elle est solidement implantée au Canada où elle est très estimée. Nous l'avons dans les qualités : SEC, BRUT, TRÈS SEC. Cuvée de 1900. En splits, en pints et en quarts.

Brandy Ph. Richard

La crème des Eaux de Vie, pur vin, de la Charente—le Cognac préféré au Canada parce qu'il est pur et constitue un tonique et un aliment d'épargne tout à la fois. Se vend en fûts et en caisses.

Champagne Cardinal

Un vin pétillant des plus populaire, servi aux banquets officiels ou privés et qui a beaucoup d'amateurs.

Scotch et Irish Whiskies de Mitchell

la crème des Whiskies d'Ecosse et d'Irlande—à l'arôme incomparable—mûris en entrepôts—exquis !

Miller High Life

Une bière de qualité—la meilleure de Milwaukee—La plus appréciée des connaisseurs. Se vend dans les premiers hôtels, bars et restaurants et figure sur les meilleures tables.

Vin Bacchus

Au Quinquina, sans rival, un vin tonique à base de vieux vin de Bourgogne et des meilleures variétés de quinquina.

"Hiawatha"

L'Eau de table sans rivale, pure, effervescente, hygiénique, très agréable et se mêlant admirablement avec vins, liqueurs et sirops.

Duffy's Apple Juice Grape Juice

Deux boissons d'été qui se vendent rapidement au Canada où les attend la grande vogue qui les a accueillis aux États-Unis.

POUR TOUTES INFORMATIONS, COTATIONS, ETC., ÉCRIVEZ,
TÉLÉPHONEZ OU TÉLÉGRAPHIEZ A NOS FRAIS.

LAPORTE, MARTIN & CIE, LTEE

VINS, LIQUEURS ET EPICERIES EN GROS

562-568 RUE ST-PAUL, MONTREAL

gallons); l'Espagnol, 83 litres (18.26 gallons); le Roumain, 26 litres (5.72 gallons); le Hongrois, 20 litres (4.4 gallons); l'Autrichien, 17 litres (3.74 gallons); le Serbe, 15 litres (3.3 gallons); l'Allemand, 7 litres (1.54 gallons) et l'Anglais—ils n'en ont pas en Angleterre—1 litre 25 (0.57 gallons) seulement.

La production de la bière n'est pas exposée à d'aussi grandes fluctuations que celle du vin. L'Allemagne, les Etats-Unis et l'Angleterre produisent chacun environ 5 milliards d'hectolitres par an. Quant à l'Autriche, la Belgique et la France leur production est bien moindre. L'Angleterre, les Etats-Unis, l'Allemagne et l'Autriche ont une production supérieure à leur consommation, alors qu'en Belgique et en France la consommation dépasse la production.

La Belgique est le pays qui consomme le plus ce genre de boisson; la consommation annuelle d'un habitant est évaluée à 222 litres (48.84 gallons), vient ensuite la Grande-Bretagne avec 126 litres (27.72 gallons); puis l'Allemagne, 120 litres (26.4 gallons); le Danemark, 93 litres (20.46 gallons); les Etats-Unis, 76 litres (16.72 gallons); l'Autriche, 65 litres (14.3 gallons) et la France 34 litres (7.48 gallons) seulement.

On peut affirmer cependant que la brasserie française a fait, depuis quelques années, de très grands progrès. Sur le marché intérieur, elle évince de plus en plus la bière allemande, qui, à un certain moment, y avait pris une large place. Cette bière nous arrivait chargée de substances qui y étaient ajoutées pour assurer sa conservation, mais qui étaient fort nuisibles. Ce péril fut dénoncé à l'époque, dans deux livres, aussi courageux que documentés, par notre confrère et ami bien connu, Robert Charlie, qui dirige encore aujourd'hui, avec l'intelligente collaboration de son fils Jehan, le journal "le Brasseur Français", organe attiré de l'industrie brassicole. Ces campagnes énergiques ont fort réduit nos importations de bière de Munich; en même temps nos brasseries amélioraient la qualité de leurs produits. Aussi croyons-nous que la consommation de bière française est destinée à se développer de plus en plus dans l'avenir.

Quant à l'alcool proprement dit, la fabrication en est surtout très grande en Russie et en Allemagne. Ces deux pays tiennent le record de la production. Les Etats-Unis, la France, l'Autriche et l'Angleterre viennent ensuite.

La Russie produit annuellement 4 millions d'hectolitres (88 millions de gallons) d'alcool; l'Allemagne, 3 millions 8 (83,600,000 gallons); les Etats-Unis, 3 millions 2 (70,400,000 gallons); la France, 2 millions 5 (55 millions de gallons) et l'Angleterre, 1 million 2 (26,400,000 gallons).

Quant à sa consommation, le Dane-

mark arrive bon premier avec une consommation annuelle par individu de 6 litres 30 (1.386 gallon); puis viennent l'Autriche avec 5 litres 17 (1.137 gallon); la Hongrie, 5 litres 17 (1.137 gallon); l'Allemagne, 4 litres (0.88 gallon); les Pays-Bas, 3 litres 83 (0.84 gallon); la France, 3 litres 60 (0.79 gallon); la Suède, 3 litres 55 (0.78 gallon); les Etats-Unis, 3 litres 28 (0.72 gallon); la Belgique, 2 litres 87 (0.63 gallon); la Russie, 2 litres 49 (0.545 gallon); l'Angleterre, 2 litres 37 (0.52 gallon); l'Italie, 0 litres 75 (0.165 gallon), et en dernier lieu la Bulgarie, où elle n'atteint que 0 litre 20 (0.044 gallon).

Enfin, le total des impôts perçus sur les boissons dans le monde entier est évalué à environ \$1,000,000,000. La soif des hommes n'a d'égale que la soif des budgets.

LE HOUBLON

On a souvent donné au houblon le nom de "vigne du Nord". Erreur, car le houblon ne sert pas, comme on croit, à faire la bière qui est de l'orge maltifiée, mais simplement à lui communiquer une saveur spéciale. Et cependant, la bouche populaire n'a pas tout à fait tort avec son dire, car la plante du houblon, sa racine vivace, sa tige fine et flexible, ses larges feuilles dentées ont infiniment plus le ressemblance avec un pied de vigne que la tige droite et courte de l'orge ou du blé qui fournit l'élément principal de la bière.

Et d'ailleurs, si le houblon n'est pas l'ingrédient essentiel de cette boisson tant appréciée, il en est un de ses éléments indispensables. Il lui donne son arôme quelque peu âcre, son goût légèrement amer et, avant tout, la solidité de sa conservation; car sans la lupuline aromatique et l'huile parfumée des cônes de houblon qu'on ajoute au moût sucré du malt, la bière ne pourrait se conserver et s'agrirait promptement.

La gracieuse plante du houblon elle-même attire facilement notre attention lorsque nous la rencontrons au cours de nos promenades, enroulant son feuillage et ses grappes vertes autour des frênes et des hêtres qui, à la campagne, bordent les propriétés individuelles du paysan. Ses feuilles tombent en automne avec celles des autres plantes champêtres; mais sa racine est vivace, elle se fortifie sous terre durant l'hiver et pousse de nouveaux germes dès que le printemps reparait.

Le houblon appartient à la famille des Cannabinées à racines vivaces et rameuses, à tiges herbacées grimpantes, à feuilles opposées et dentées. Ses fleurs vertes sont disposées en grappes et en épis, son fruit en forme de cône est une graine arrondie composée de petites écailles, légèrement comprimées et roussâtres.

d'une saveur amère et aromatique. En été, quand le houblon fleurit, on distingue facilement deux floraisons différentes sur les tiges apparemment semblables. Les unes paniculées comme celles du chanvre, les autres gantelées, groupées en forme d'ombelles; ce sont ces dernières, produites par les pieds femelles, qui fournissent les graines de résine contenant la lupuline et l'huile aromatique de l'odeur particulière du houblon.

C'est ce parfum qui, de bonne heure, attira l'attention de l'homme sur cette liane répandue à l'état sauvage en Europe, en Asie et en Amérique. Les peuples du centre de l'Europe attribuèrent de bonne heure au houblon une action calmante et laxative et, lorsque le christianisme prit racine au-delà des Alpes, les moines se mirent à cultiver dans les jardins de leurs couvents cette plante médicinale.

Ils ne tardèrent pas à l'ajouter à certains breuvages et remarquèrent ainsi qu'elle s'unissait particulièrement bien à l'orge maltifiée avec laquelle ils préparaient depuis longtemps leur boisson favorite, la bière, et qu'elle lui donnait une saveur des plus agréables.

Très ancienne était l'habitude de faire des breuvages avec du blé germé et grillé, mais ces boissons ainsi obtenues avaient le grand défaut de ne pas se conserver, et ce n'est que lorsqu'on se fût avisé d'ajouter la graine du houblon à l'orge maltifiée que le grand problème de la conservation de la bière fut résolu.

Un des premiers résultats de cette découverte fut la culture régulière de cette liane sauvage et, comme on s'aperçut assez vite que les cônes aromatiques fournissaient seuls la matière désirée, on leur consacra une attention spéciale et on se mit à greffer régulièrement au printemps et en automne la plante femelle en éliminant autant que possible les pieds mâles dont on n'admettait qu'un très petit nombre pour favoriser la fécondation.

Tout comme les primeurs, les fleurs, les légumes et les fruits, on cultive selon les besoins du commerce du houblon précoce ou du houblon tardif. On rencontre les plus grandes houblonnières dans les pays particulièrement propices à la culture de ce végétal, tels que l'Allemagne, la Belgique, le nord de la France, etc. La qualité même du produit dépend moins des soins qu'on lui donne que du climat et du terrain où on le cultive, car les meilleurs pieds, transportés sur un terrain moins favorable, dégénèrent avec le temps et ne produisent plus que du houblon inférieur.

C'est aux environs de Saaz en Bohême et de Spalt en Bavière que l'on récolte le meilleur houblon. Comment s'étonner alors que les bières de ces deux pays soient les plus appréciées du monde?

L'Allemagne tient donc forcément le record de la culture du houblon avec 36,

== VENDEZ LE == GIN DE BURNETT

"LE LONDON DRY ORIGINAL,"
 == Absolument le plus Fin! ==

J. M. Douglas & Co., Seuls Agents au Canada. Montréal.

— DISTILLATEUR DE — JOSEPH E. SEAGRAM, Fins Whiskies WATERLOO, CANADA.

"Old Times," "White Wheat," "No 83 Rye," "Star Rye."

MEAGHER BROS. & CO., Montreal, Agents.



Avez-vous
 Essayé les

Cocktails Saratoga

"Manhattan,"
 "Club Whisky,"
 "Brandy,"
 "Holland."

Les seuls Cocktails de ces mar-
 ques faits au Canada.

En vente chez tous les marchands
 de Liqueurs en gros.

Escomptes spéciaux aux
 maisons de gros.

AGENTS POUR LA PUISSANCE.

D. McMANAMY & CO.
 Inc.

Marchands de Liqueurs en Gros

SHERBROOKE, QUE.

NOXIE-KOLA

Le Breuvage
 Populaire....



POUR les nerfs fatigués, c'est le re-
 mède naturel. Il prévient la
 fatigue, chasse la nervosité, re-
 lève et refait le système. Comme
 purificateur du sang il n'a pas son
 égal. Noxie-Kola peut être pris
 en tout temps, avant, après ou durant
 le repas. Si vous vous sentez "in-
 disposé," "épuisé" ou simplement
 "altéré" demandez un verre de
 Noxie-Kola, 5c., à n'importe quelle
 fontaine à Soda ou dans n'importe
 quel Hôtel.

Dans la fabrication du NOXIE-KOLA
 nous apportons le plus grand soin à
 écarter toute impureté. Chaque bouteille
 est stérilisée avant d'être remplie. L'eau
 employée dans la fabrication vient d'une
 fameuse source d'eau Cristalline. Les
 Racines et Ecorces sont toutes choisies
 et nettoyées avec soin avant d'être pas-
 sées à la vapeur.

== F. B. PERKINS ==
 WATERLOO, -- -- -- -- QUE.

600 à 47,000 hectares (88,957 à 116,189 acres) de houblonnières. Mais la récolte est loin de répondre tous les ans aux espérances du cultivateur. Elle est des plus irrégulières, et il n'y a guère d'autre plante dont le rendement produise des écarts aussi énormes, de 200,000 à 700,000 quintaux par an. Le prix du houblon subit donc les mêmes fluctuations et varie de 15 marks le quintal jusqu'à 800 marks, selon la récolte de l'année.

Sous le rapport des soins qu'on apporte à la culture du houblon, c'est la Bavière qui occupe encore le premier rang, puis vient le Wurtemberg, l'Alsace-Lorraine, le grand-duché de Bade, etc. L'Angleterre, l'Autriche-Hongrie, la Pologne, cultivent aussi le houblon dans de grandes proportions; l'Amérique du Nord s'est mise à la rescousse et tend à prendre rang après la Bavière.

Nous avons déjà dit que la qualité du houblon dépendait principalement du sol et du climat. Là où ces deux facteurs essentiels manquent, il vaut mieux ne pas entreprendre une culture dont le résultat ne répondrait nullement à la peine qu'on y sacrifierait.

Le houblon se multiplie par "boutures" qui doivent avoir de 5 à 10 centimètres de haut et être pourvues de nombreuses radicelles. Après avoir préparé le terrain, chaque année au printemps, on plante ces boutures par trois ou quatre, à une distance de un mètre ou un mètre et demi, puis on les recouvre entièrement de terre et on laisse agir la nature. Au bout de dix à quinze jours les premiers sarments apparaissent et dès qu'ils ont atteint une longueur de 12 à 16 pouces, on leur fournit le tuteur auquel on les attache et autour duquel leurs tiges fragiles s'enroulent avec une rapidité surprenante, recouvrant le tronc mort d'une verdure des plus abondantes et gracieuses.

On choisit ces tuteurs de préférence parmi les jeunes sapins de vingt à vingt-cinq ans. Pour le houblon précoce on peut se contenter de tuteurs de 6 à 8 mètres de haut, pour le houblon tardif, il faut une hauteur de dix à douze mètres. Un pied isolé de houblon peut donner 200 grammes de cônes; en plantation plus rapprochée, on ne peut compter que sur la moitié environ, mais les cultivateurs préfèrent cette dernière manière de plantation, le résultat étant quand même supérieur à celui obtenu par une distance de deux mètres d'où résulterait une trop grande perte de terrain.

Les hauts poteaux droits et fermés donnent un aspect vraiment original à toute la contrée! On a cependant essayé depuis assez longtemps déjà de remplacer ces tuteurs mobiles qu'il faut enlever tous les ans par des treillages stables en fer, les uns conçus en hauteur d'après le système ancien, les autres, moins élevés, obligeant la plante à s'étendre hori-

zontalement au lieu de s'élever en l'air. Comme la seule ambition du cultivateur est de produire le plus de fleurs et de fruits possibles, ce système nouveau n'a aucun inconvénient et paraît devoir remplacer peu à peu l'ancien. Il s'agit seulement de conserver au treillage horizontal une hauteur suffisante pour ne pas rendre la cueille trop pénible et de laisser à la plante assez d'espace pour s'épanouir librement.

La partie inférieure du pied jusqu'à la hauteur d'un mètre et demi ne produit jamais de fleurs ni les branches latérales qui s'y forment. Il faut donc les éliminer afin d'accélérer la poussée des branches plus élevées capables de porter fleurs et fruits.

La récolte de la première année est assez médiocre; la qualité du fruit laisse également à désirer; mais à mesure que la racine se fortifie et se développe, la production devient plus abondante et compense largement la peine qu'on a prise pour la cultiver.

Toujours sous l'influence du climat et du sol, la floraison se produit avec plus ou moins de profusion depuis la mi-juin jusqu'à la fin d'août. On cueille les fruits au moment où leur jolie note verte commence à prendre la première teinte du jaune qui annonce le déclin et l'on doit surveiller ce moment avec beaucoup d'attention car, s'il faut attendre la pleine maturité des fruits avant de les cueillir, il faut aussi éviter le moment où commencent à tomber les écailles qui abritent les graines de lupuline.

Autrefois, on coupait sur place le houblon au moment de la récolte, et on le transportait dans les granges où les femmes et les jeunes filles enlevaient les fruits mûrs. Mais on a remarqué que le pied même du houblon souffrait quelque peu de ce procédé sommaire, et qu'il prenait, l'an suivant, son développement bien plus abondant si on laissait les tiges flétrir à même le pied comme cela a lieu pour la plupart des autres végétaux.

On est donc arrivé aujourd'hui à se servir de tuteurs mobiles que l'on incline sur terre au moment propice afin d'en cueillir les fruits, et que l'on redresse ensuite à leur position normale laissant les tiges se dessécher lentement avec le déclin de la saison.

Pour les houblonnières à treillage élevé on détache simplement les fils supérieurs et on les incline à portée de la main; puis, après les avoir dépouillés de leurs fruits précieux, on les accroche de nouveau.

On trie le houblon au moment même de la récolte en mettant de côté les cônes malades, malingres et moins bien développés. Puis, on transporte les cônes dans des hangars particulièrement construits où on les laisse sécher à l'air, car ils contiennent, au moment de la récolte,

de 60 à 70 pour cent de liquide qu'il faut faire évaporer avant tout.

Dans ces hangars, on étale les fruits dans des couches assez minces où ils ne tardent pas à sécher rapidement, et, à mesure que cela se produit, on les réunit davantage et on resserre et rehausse graduellement la provision sèche depuis 30 centimètres à peine jusqu'à ce que l'amas des graines atteigne la hauteur d'un mètre.

Selon la température qu'il fait au dehors, on compte de deux à trois semaines pour l'opération du séchage. On a essayé cependant, depuis un certain nombre d'années, de se servir aussi de la chaleur artificielle, ce qui semble assez bien réussir et n'avoir aucune mauvaise influence sur la qualité des graines aromatiques.

Le houblon, une fois séché, est ensuite mis en sacs et expédié au marchand qui le soumet à un nouveau triage et même à un nouveau séchage dans le cas où les graines n'auraient pas été suffisamment bien séchées par le paysan cultivateur qui, très rarement, vend directement au brasseur de ses environs.

Mais le marchand intermédiaire a hâte de se débarrasser de sa marchandise, car elle perd beaucoup de sa valeur si on la conserve trop longtemps enfermée dans les sacs en toile. On a tenté de remédier à cet inconvénient en fabriquant de grandes boîtes en fer-blanc dans lesquelles le houblon, mis à l'abri de l'air se conserve fort bien et, de cette manière, le brasseur a toujours du bon houblon à sa disposition pendant n'importe quelle saison de l'année.

On a essayé aussi, depuis une centaine d'années environ, de préparer des extraits de houblon en faisant macérer les graines dans de l'alcool; mais ce système n'a pas donné de très bons résultats pour la fabrication de la bière. En Angleterre et en Amérique cependant on vend ces extraits comme liqueurs de houblon, qui sont très appréciées par certains amateurs.

L'esprit ingénieux et essentiellement pratique de l'homme n'a pu se contenter de l'utilisation de la graine seule pour laquelle il cultive le houblon, il est parvenu à tirer profit de toute la plante!

Ainsi, ses feuilles et ses sarments frais fournissent une excellente nourriture pour les moutons et les bêtes à cornes, et, à l'état sec, une bonne litière pour eux. Ses tiges servent de lien et approvisionnement, au nord, les réserves des cordiers qui en font des fils et des cordages très solides. Dans les contrées houblonnières la plante elle-même fournit en outre un légume très apprécié et ce sont principalement les horticulteurs belges et français qui la cultivent dans ce but culinaire.

A cet effet, on met en cave et on recouvre de terre les boutures qui appa-

Jules Robin & Cie

COGNAC



LE

COGNAC

Jules Robin & Cie,

a été le leader sur le marché
canadien pendant au-delà d'un
demi-siècle et entend conser-
ver sa position

En vente chez tous les principaux
Négociants en Vins.

JOHN HOPE & CO.,

Agents pour le Canada,

raissent en automne sur la racine du pied, et, vers la fin de décembre, après leur avoir laissé le temps de se reposer, on les plante sous châssis où ils font pousser une quantité de petites têtes dans le genre de celles des asperges. On les arrache, on les fait cuire et on les assaisonne de la même façon que leurs soeurs plus volumineuses, les asperges.

En Allemagne, c'est plutôt au printemps que l'on fait usage du trop plein des pousses nouvelles qu'il faut arracher afin d'empêcher la plante de s'étiooler dans une ramification trop abondante. Et ces jeunes pousses, on les emploie de préférence pour la salade qui est une friandise d'autant plus appréciée que ces boutures de houblon ne sont pas un objet de commerce et proviennent principalement d'un envoi amical de la part de quelque grand cultivateur de houblon.

La préparation minutieuse de ces jeunes pousses empêcherait d'ailleurs plus d'une ménagère de s'en servir comme d'un légume courant. La jeune bouture de houblon se noue pour ainsi dire sur son bois plus coriace, et se brise facilement à l'endroit où elle est bonne à manger. On la fait cuire ensuite durant une quinzaine de minutes puis, à moitié refroidie, on l'assaisonne à l'huile et au vinaigre dont elle absorbe une assez grande quantité. C'est un régal très friand, dont le goût ressemble beaucoup à celui de la noisette et c'est en même temps une nourriture saine et fortifiante.

Le houblon est donc, sous tous les rapports, une des plantes les plus utiles et les plus appréciées, qui mérite bien la peine qu'on prend pour la cultiver et qui en récompense largement l'agriculteur industriel qui s'adonne à sa culture.

H. Heinecke.

(Le Journal de la Jeunesse).

L'ORIGINE DES SANDWICHES

Un Anglais, le comte de Sandwich, qui vivait au siècle dernier, passionné pour le jeu et ne voulant pas avoir à quitter la partie, lorsque la faim le talonnait, apportait à son club des petits pains dans lesquels il avait introduit des morceaux de roastbeef ou de jambon, les dévorait tranquillement, sans lâcher les cartes. On trouva la chose pratique; ses partenaires l'imitèrent, puis tout Londres suivit l'exemple, et peu à peu l'usage des sandwiches se répandit dans l'univers entier. Un des arrière-petit-fils du comte de Sandwich siège actuellement à la Chambre des lords.

MM. Freyseng Cork Co., Ltd., de Montréal, ont un assortiment complet d'Extracteurs de Bouchons, tels que les machines bien connues portant les noms de "Quick & Easy", "Champion", "Modern" et "Yankee". Ils ont également un beau choix de machines à capsuler, à des prix très raisonnables.

LES BOISSONS ALCOOLIQUES DANS LES DIFFÉRENTS PAYS

Dans tous les pays du monde, sans exception, la matière première de l'alcool de consommation (alcool éthylique) se rencontre sous une forme ou sous une autre. C'est donc, presque d'instinct, que partout, l'homme a cherché, le plus souvent avec des procédés fort rudimentaires, à produire des boissons spiritueuses. Celles-ci, à l'égard de l'alcool qu'elles contiennent, peuvent être rangées en trois catégories principales:

Les unes, de faible degré (vins, cidres, bières, etc.), sont dues à la simple fermentation de substances sucrées naturellement ou préalablement saccharifiées; les autres, plus riches en alcool, sont le résultat de la concentration des premières par le moyen de la distillation. Cette seconde catégorie comprend aussi bien les eaux-de-vie dites naturelles, terme d'ailleurs impropre car toutes ont une origine végétale, et qui proviennent surtout des fruits, que celles ayant pour base les alcools industriels extraits des grains, betteraves, mélasses, pommes de terre, etc. A la troisième catégorie, enfin, se rattachent les innombrables variétés de liqueurs et la série des apéritifs, amers, bitters, etc.

Ce sont ces diverses boissons alcooliques et leurs dérivés que nous nous proposons de passer ici rapidement en revue au point de vue de leurs pays d'origine.

Boissons des pays Européens

Vin.—Partout, en Europe, sauf dans les régions septentrionales, on cultive plus ou moins la vigne pour en retirer le vin. La France en est, sans contesté, tant pour la quantité que pour la qualité et la variété, le pays producteur type. Les vins du Bordelais, de la Bourgogne et de la Champagne ont une renommée mondiale. Mais à côté de ces vins d'élite, dont les crus sont illustres, nous devons mentionner les vins de la Touraine, de l'Anjou, les mousseux de Saumur, les vins du Nantais, de l'Auvergne, de la Dordogne, de la côte du Rhône (Ermitage), de l'Orléanais, de la Provence (Châteauneuf du-Pape), des Charentes, de l'Armagnac et ceux, plus connus sous le nom général de vins du Midi, des vastes territoires viticoles du Roussillon et du Languedoc où se récolte plus de la moitié des vins français.

Le Midi fournit, en outre, des vins de liqueur estimés: les muscats de Frontignan, de Lunel, de Rivesaltes; les grenaches de Banyuls, etc., à côté desquels on peut citer les muscats de Montbazillac, en Dordogne. A Cette et à Marseille on prépare des quantités importantes de vermouths, de quinquinas, de vins apéritifs divers et aussi des mistelles ou

vins mutés. Le vermouth de Chambéry mérite d'être signalé.

En 1906, la récolte de la France a été de 52,079,052-hectolitres. La plus abondante qu'on puisse citer a été celle de l'année 1875 qui atteignit le chiffre formidable de 83,632,391 hectolitres.

Après la France, comme importance de production, vient l'Italie, qui offre quelques vins de liqueur intéressants: le Lacrima-Christi et le muscat du Vésuve, récoltés sur les flancs du célèbre volcan; le muscat de Syracuse, le Marsala et le Zucco en Sicile; le vino santo (Lombardie); le Falerne (Campanie); le Montepulciano (Toscane); le Montefiascone; l'Aleatico de l'Ile d'Elbe. Comme vins courants, on peut citer le Chianti (Toscane), l'Asti et le Barolo (Piémont), les vins blancs de Capri, les Carletta, etc. A signaler aussi, les vins mousseux d'Asti (Asti spumante) et le vermouth de Turin à base de vin muscat doux.

L'Espagne produit des vins de liqueur justement réputés, notamment les vins de Jerez (Andalousie), appelés Xérès en France et Sherris en Angleterre, tantôt secs comme les Amontillados, Manzanillas, Oloross; tantôt doux comme les Pedro-Ximénès, Pajarètes, Tintillas de Rota. Viennent ensuite les Malagas, blancs et noirs, les grenaches d'Aragon, les malvoisies de Catalogne, les tintos d'Alicante, les vins de Tarragone, etc. Parmi les vins ordinaires rouges, les Rioja, Huesca, Benicarlo, Alicante, Priorato et parmi les blancs, les Manches, Séville, Huelva, Villafranca sont à indiquer. Ajoutons qu'il se fait des quantités de mistelles blanches et rouges mutées le plus souvent avec des alcools de vin.

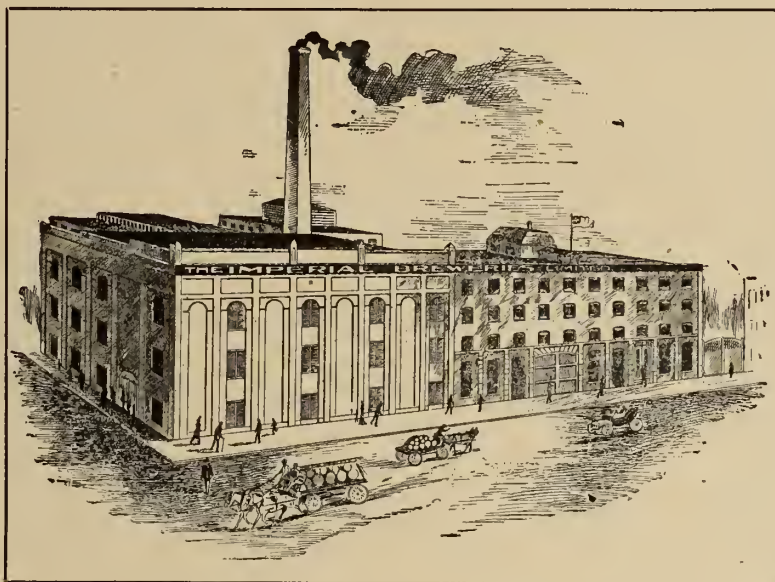
En Allemagne, la production qui ne dépasse guère 3 millions d'hectolitres, est surtout localisée sur les bords du Rhin et de la Moselle. Certains crus du Rheingau, rive droite du Rhin, sont de premier ordre; ils sont fournis par le fameux cépage riesling. C'est là qu'on trouve le célèbre Johannisberg, le Steinberger, le Rüdesheimer, le Marcobrunner, le Hochheimer, etc. On cite des vins du Rhin qui auraient été vendus 40,000 marks le stück de 1,200 litres, prix jamais atteint par aucun autre vin. Après eux, presque leurs égaux, se placent les crus réputés de la Hesse Rhénane (Liebfraumilch, Oppenheimer, Niersteiner, Bodenheimer, etc.), puis ceux de la Moselle (Dhronehofberger, Berncastler, Braueberger, Zeltinger, Piesporter, etc.). Les vins du Rhin et de la Moselle, sont, de plus en plus, exportés avec succès. L'Allemagne fabrique aussi des quantités appréciables de vins mousseux (12,866,942 bouteilles en 1900), dont une bonne partie est exportée dans les pays anglais sous les noms de "Sparkling Moselle", "Sparkling Hock".

The

IMPERIAL BREWERIES

LIMITED

La Brasserie Coopérative des Hoteliers et Epiciers.



Prix
Spéciaux
aux
Actionnaires
de la
Compagnie



Biere et Lager en Futs, Marques :

Imperial Breweries, Ltd. (Extra Pale Ale.)

Imperial Porter. Imperial Lager. Salvador Lager.

Brasserie et Bureaux : **617, rue St-Paul, MONTREAL**

Le Portugal récolte beaucoup de vins, mais le vin de Porto seul, nous parlerons ailleurs du madère, suffirait à justifier sa réputation comme pays vinicole. Les Portos de choix, environ 100,000 hectolitres par an, absorbés en grande partie par les pays de langue anglaise, sont fournis par la région du Haut-Douro. Ce sont des vins très alcooliques (19 degrés), vinés avec des eaux-de-vie provenant des vins plus ordinaires de la même région.

Les vins d'Autriche-Hongrie sont en général assez médiocres, à l'exception toutefois du célèbre Tokay de Hongrie qui, suivant un proverbe magyar, a la couleur et le prix de l'or. Son cépage est le furmint et son cru le plus fameux est le mères-malé (rayon de miel) qui appartient à la couronne.

Les autres pays d'Europe, où se cultive la vigne, Roumanie, Russie, Bulgarie, Turquie, Suisse, Serbie, sans oublier le Luxembourg, la principauté de Monaco et même la République de Saint-Marin, n'offrent guère que des vins ordinaires ayant leur valeur comme vins indigènes, mais sans notoriété à l'extérieur. Beaucoup sont corsés et alcooliques ce qui les fait rechercher en certains pays pour les coupages de vins communs. Ainsi, en France, par exemple, aux entrepôts de Bercy, à côté des vins d'Espagne (Aragon, Valence, Alicante, etc.), et des vins d'Italie (Sicile, Barletta, etc.), on cote couramment les vins de Turquie, de Grèce, etc.

Cidre, poiré, hydromel.—La production du cidre (vin de pommes, apfel wein, apple-wine) est, à peu près, exclusive à la France où elle est surtout localisée en Normandie et en Bretagne avec celle du poiré (vin de poires). Les récoltes varient de 5 millions à 36 millions d'hectolitres, chiffre maximum atteint en 1904. Quelques pays cependant, tels que l'Allemagne, la Suisse, l'Autriche, cherchent, depuis ces dernières années, à développer cette fabrication. Le Wurtemberg rotamment obtient des cidres mousseux fort réussis. On fait aussi un peu de cidre en Espagne, dans la Biscaye; en Angleterre, à Jersey et dans le Devonshire et du poiré dans la Herefordshire; l'hydromel (vin de miel), qui semble être une boisson légendaire, est encore fabriqué en Bretagne sous le nom de chamillard, en Sibérie où on l'appelle méod, en Pologne, etc.

Bière.—La consommation de la bière tend, même dans les pays vinicoles, à se répandre de plus en plus; il est logique toutefois que l'extension prise par cette boisson, dans les diverses contrées; soit, en raison inverse de leur importance vinicole.

L'Allemagne et l'Angleterre viennent en tête et de beaucoup, avec une production annuelle d'environ 60 millions d'hectolitres. La bière allemande se fait en trois types principaux: le type Bavière

(Munchener bier), le type Pilsen ou Bohême (Pilsener bier) et le type Viennois. La Bavière, à elle seule, produit plus de 20 millions d'hectolitres. En Angleterre, on trouve le stout, bière alcooliques très foncée, le pale-ale, bière claire, et le porter. Une autre sorte de bière, le ginger-ale s'obtient en substituant le gingembre au houblon. En Autriche-Hongrie on a la bière de Pilsen (Bohême) très réputée et la bière de Vienne. Ces trois pays, l'Allemagne et l'Angleterre surtout, font pour l'exportation des types spéciaux qui sont l'objet d'un commerce considérable. En Belgique, où la bière est la boisson dominante, les variétés sont nombreuses: à Bruxelles, on fait le lambic et le faro, bières de froment; à Gand, l'uyset, bière d'orge; à Liège, la saison; à Lovain, la blanche, etc. En France, des brasseries existent un peu partout, mais plus particulièrement dans la région du Nord et du Nord-Est où la bière est la boisson habituelle. En Suisse, en Hollande, dans les pays scandinaves, dans le Luxembourg, la bière est d'un usage courant. Les bières du Danemark, de la Suède et de la Norvège sont connues pour leur excellente qualité. En Norvège, on fait deux types, le baijerol, genre Munich et le sordtol, bière douce. En Russie, où il se consomme beaucoup de bières importées d'Allemagne, d'Angleterre et même d'Autriche, on fabrique une boisson fort populaire, le kwass, sorte de bière légèrement acide à base de malt de seigle, de farine de seigle et de pain. On distingue le bavarisky-kwass et le champansky-kwass. Comme autres sortes indigènes, il y a la bière noire ou russkoje-piwo; la bière façon anglaise; le meth, etc. Dans presque tous les autres pays d'Europe, en Roumanie, Bulgarie, Serbie, Turquie, l'industrie de la bière est aujourd'hui sérieusement implantée et se développe de jour en jour.

LES VINS DE MADÈRE

Les vins de l'île de Madère deviennent de nouveau excessivement populaires et cela sans doute à juste titre, ils ont pour la plupart beaucoup de corps, un bouquet excellent et une saveur vineuse très grande; ils sont tout ce qu'un vin doit être. Ils sont produits sous un climat doux et agréable et par un sol dont la nature même est la plus favorable qui soit connue pour la culture du raisin; de sorte qu'il serait étrange si ce vin n'avait pas la renommée la plus grande. Pendant les quarante-trois dernières années, les vignes de Madère ont produit des vins d'une excellence non surpassée et les vins exportés de cette île sont superbes comme qualité et style.

Ceci étant donné, il s'ensuit que ces vins splendides obtiennent de nouveau de la faveur et reviennent à la mode. En

conséquence, les expéditions ont beaucoup augmenté, elles se sont doublées en vingt-cinq ans.

Avant de poursuivre plus loin ce sujet, nous relaterons une partie de l'histoire reculée des vins de Madère.

Nous savons que ces vins étaient exportés de l'île dès l'année 1460 et comme Madère ne fut découverte par les Européens qu'en 1420, il est évident que peu de temps a été perdu à se rendre compte de l'aptitude naturelle de cette île à produire du vin et à y introduire les plants de vignes nécessaires. On attribue au prince Henri de Portugal l'acte d'avoir envoyé dans l'île de Madère les plants de vigne qui furent obtenus par lui des célèbres vignobles de Malvoisie en Crète. A cette époque et même dans une partie avancée du XVII^e siècle, la production du sucre était l'occupation principale des insulaires et ce ne fut que lorsque les Antilles se développèrent comme pays producteur de sucre et prirent une importance considérable, que le vin commença à être exporté de Madère en grandes quantités. En 1646, il fut exporté 2,000 pipes de vin et en 1680, il y avait dans l'île trente maisons d'exportation de vins, dont sept ou huit étaient portugaises, dix anglaises et dix environ représentaient d'autres nationalités européennes. A cause de cette importance croissante du commerce extérieur, des consuls commencèrent à être nommés par plusieurs puissances européennes; le premier consul anglais fut un monsieur Jos. Carter qui entra en fonctions en 1648. Toutefois, ce ne fut que vers le XVIII^e siècle que le commerce du vin de Madère commença à atteindre son complet développement, et la remarquable extension de ce commerce qui commença alors est un des nombreux avantages économiques qui se développèrent pour le commerce anglais, du fait des grandes guerres avec la France, dont la continuation, avec le blocus des ports français, eut un effet immédiat sur le commerce du vin; entre autres ces guerres donnèrent un essor remarquable et puissant à la production et à la vente des vins de Madère.

Juste avant cette époque, en l'an 1745, un jeune Anglais, Frank Newton arriva à Madère et y commença la fabrication du vin. Il ne pouvait pas avoir choisi un moment plus propice pour son entreprise, et une amélioration distincte du caractère des vins marque, par une étrange coïncidence, la date de cet événement. Les travaux de ses successeurs, dans la maison qu'il fonda, peuvent être considérés comme ayant grandement contribué à donner aux vins dorés de Madère cette pureté, cette saveur et cette maturité onctueuse qui donnèrent à ces vins une popularité méritée qu'aucun autre vin n'a obtenue et, durant les années suivantes du XVIII^e siècle, la production et l'ex-

Lawrence A. Wilson Co.

LIMITED

MONTREAL

Les commerçants en vins et spiritueux les plus importants du Canada.

Magasins d'entrepôt : Bureaux :
85-89, rue St-Jacques 87, rue St-Jacques

Entrepôts de douane :
26-36, rue Grey Nun

Caves d'entrepôt : En' repôt d'accise :
84, ruelle Fortification 38, rue Foundling

A la tête de plus de soixante agences de l'étranger.

Importations de SCOTCH WHISKY énormément plus fortes que celles de toute autre firme du Dominion.

Un demi-million de dollars payé par an pour droits de douane.



LE VIN DES CARMES

La Vogue

— DU —

Vin des Carmes

s'est affirmée dès le début. Sa formule a été approuvée par la profession médicale. Son mérite et ses propriétés médicinales ont créé en sa faveur une demande qui se développe de mois en mois.

LE VIN DES CARMES est un créateur de force et d'énergie: il a rapidement raison de l'ANÉMIE, du MANQUE d'APPETIT et de la DYSPEPSIE.


EN VENTE CHEZ LES MARCHANDS, DE LIQUEURS ET LES PHARMACIENS EN GROS.

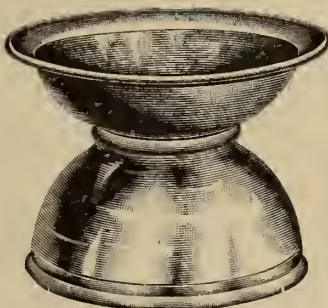
A. TOUSSAINT & CIE.

DEPOSITAIRES GENERAUX

194, RUE ST-PAUL, :: QUEBEC.

FOURNITURES DE BARS

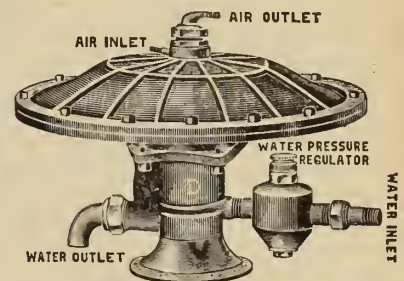
 Directement de la Manufacture chez vous, à des prix qui correspondent à la qualité des Marchandises.



Montréal, P. Q., 8 Juin 1907.
The Hamilton Brass
Mfg. Co., Ltd., Hamilton, Ont.
Messieurs,

Je désire exprimer mon entière satisfaction de l'installation en Argent Allemand (German Silver), faite par votre compagnie, il y a un an environ. Ce "Workboard" a été admiré par un grand nombre de visiteurs venant de tout le Canada et des Etats-Unis, et tous ont admis que c'était le "Workboard" complet le plus beau qu'ils eussent jamais vu et qu'il faisait honneur aux Mécaniciens du Canada.

Votre dévoué,
HONORÉ LAFLEUR,
404, rue Ste-Catherine Est.



THE HAMILTON BRASS MANUFACTURING CO., LIMITED

HAMILTON, Ont. MONTREAL, Que.

SUCCURSALE À MONTRÉAL:

327, rue Craig Ouest.

Pour réparations, téléphonez :

Bell, Main 3245; Marchands 774.

DEMANDEZ NOTRE NOUVEAU CATALOGUE.

portation des vins de Madère augmentèrent énormément; la totalité des exportations s'élevant d'une manière soutenue tous les ans, à partir de 7,000 pipes (la pipe contient 92 gallons) en 1774, jusqu'à 17,000 pipes en 1800. Le commerce se trouvait alors presque exclusivement entre les mains d'Anglais et bien qu'une trentaine de maisons fussent engagées dans ce commerce, la maison fondée par M. Newton, comme maintenant sous le nom de Cossart, Gordon & Co., a toujours été la plus influente et la plus respectée.

L'effet qu'eurent les grandes guerres françaises sur les vins de Madère est très intéressant. A partir de 1795, le prix du "Best London Particular" s'éleva constamment jusqu'à l'année 1816, époque où son prix fut plus que doublé, puis il diminua peu à peu jusqu'à l'année 1826 et resta ensuite stationnaire jusqu'en 1826. La grande extension du commerce d'exportation des vins de Madère pendant les premières années du dernier siècle et leur grande popularité parmi les peuples de nombreuses races différentes ont montré l'importance de l'industrie et ont conduit à une grande augmentation de la quantité des terres consacrées dans l'île à la culture de la vigne. Dans ces années-là une si grande quantité de terrains était cultivée en vignes que presque tous les produits alimentaires devaient être importés.

Aucun visiteur à Madère ne peut douter des avantages naturels et supérieurs offerts par la belle petite île à la culture de la vigne, avantages qui ne sont d'aucune valeur pour les producteurs de sucre. Madère, comme tout le monde le sait, est une île extrêmement montagneuse avec des ravins profonds et très peu de terrains plats. Le spectacle le plus remarquable, quand on entre dans la baie de Madère, c'est celui formé par la vigne. La vigne pousse partout, les flancs des collines qui dominent la ville sont couverts de sa verdure et les murs mêmes des séries de terrasses sur lesquelles la canne à sucre trouve accès sont couverts de la verdure fraîche de myriades de feuilles de vigne. En dedans et en dehors des maisons de Madère, la vigne est également en évidence; les murs, les toits, les treillages offrant un champ presque illimité à sa croissance vigoureuse et hardie. Il n'y a que le fond de quelques vallées et les sommets des terrasses où on trouve le degré voulu d'humidité où l'on peut cultiver la canne à sucre. Il est donc évident qu'il faut une grande et forte demande, telle que celle qui a été provoquée par les guerres du XVIII^e siècle pour rendre à Madère toute sa suprématie qui était autrefois sans rivale. Si cette demande se produisait, on cultiverait en vigne immédiatement une plus grande superficie de terre, et un grand

et profitable développement de l'industrie des vins de Madère en serait le résultat certain et désirable.

"A bon vin, point d'enseigne", dit-on et pour ceux qui le connaissent, il est superflu de chanter les louanges du vieux Madère. Toutefois, de nos jours, tout le monde ne connaît malheureusement pas ce vin et quelques mots à son sujet et à celui du raisin dont il est fait, peuvent n'être pas sans intérêt ni sans valeur. Le raisin principalement employé à Madère et au moyen duquel on fait environ les deux-tiers du vin de l'île, est produit dans le Verdelho. C'est un petit fruit ovale, doré, sucré et plein de saveur; c'est le raisin le plus populaire employé à la production du vin de Madère; après lui, par ordre d'importance, viennent le Tinta, petit raisin noir au goût fin employé souvent en même temps que le Verdelho; le Bual, fruit rond, couleur de paille, produisant un vin d'un caractère délicat et velouté; le Tenial, raisin rond et blanc produisant un vin qui demande un temps considérable avant d'arriver à maturité, mais qui, lorsqu'il est vieux, est estimé comme l'un des vins les plus fins de Madère; le Malvoisie, de grosseur moyenne et d'une riche couleur dorée, produisant un vin blanc riche, d'une saveur particulière qu'il doit à la pratique de laisser les feuilles de la vigne dans le vin pendant la fermentation. Voilà les principales variétés, bien qu'il y en ait d'autres toutes employées largement avec le Verdelho, pour produire les différentes marques de vin de Madère connues sur le marché.

Il n'y a rien de plus intéressant, ni le plus agréable pour le visiteur que de passer un jour à Madère, en observant l'un ou l'autre des magasins de vins de cette ville. Parmi ces magasins ou armazenes comme on les appelle, ceux de MM. Cossart, Gordon & Co., situés au centre de la ville sont de beaucoup les plus considérables et les plus remarquables. Une inspection des opérations de cette maison est rendue intéressante par le fait que cet établissement descend en ligne directe de la maison fondée à l'origine par Frank Newton, en 1745. Comme nous l'avons vu, c'est beaucoup à l'activité des chefs de cette maison anciennement établie, durant les générations successives, que les vins de Madère ont pu acquérir et maintenir cette réputation de perfection, de goût et de qualité, qui ne demande qu'à être plus connue, pour regagner la suprématie universelle dont ils jouissaient et qu'ils méritent encore. Les expéditions annuelles s'élèvent à 6,000 ou 7,000 pipes, quantité qui pourrait être doublée ou même triplée sans nuire à la qualité et, pendant les vingt-cinq années comprises entre 1881 et 1905, il y eut 137,184 pipes de vin de Madère exportées de l'île; sur cette quantité, la maison

Cossart, Gordon & Co., expédia 50,014 pipes. Parmi les divers honneurs que MM. Cossart, Gordon & Co., ont reçus, figurent une médaille d'or obtenue à l'Exposition de Paris, en 1878; une déclaration Hors Concours, à l'Exposition de Bordeaux, en 1882; une médaille d'or et un certificat de mérite de première classe à l'Exposition de Calcutta, en 1883-1884; une médaille et un diplôme à l'Exposition de Chicago, en 1893; un Grand Prix à St-Louis, en 1904; on peut mentionner aussi que MM. Cossart, Gordon & Co., ont un certificat de l'Institut d'Hygiène comme remplissant les exigences de pureté et de haute qualité voulues. On montre toujours dans leur établissement, des échantillons de leurs divers vins.

Dans "Hygienic Hand-book", il est aussi déclaré: "Quelques vins excellents sont exportés de Madère et ces vins ressemblent davantage, dit-on, au vin de Falerne, vin favori des anciens Romains. Ce vin est si robuste, qu'il supporte l'âge remarquablement bien, retenant ses qualités intactes aux températures extrêmes et s'améliorant constamment avec les années. Les vins offerts sont expédiés par MM. Cossart, Gordon & Co., qui sont de beaucoup les expéditeurs les plus importants aussi bien que les plus anciens de Madère, étant établis dans l'île depuis 1745. Ces vins généreux sont produits par un sol volcanique, comme l'analyse le montre; ils sont riches en sucre naturel de raisin et en alcool. Leurs effets fortifiants dans les cas de débilité où pour restaurer la santé après une maladie débilitante sont bien connus. Ces vins offrent une forte garantie d'excellence et de pureté, car l'île de Madère étant une possession portugaise, le gouvernement de ce pays exerce une surveillance stricte des procédés de fabrication du vin et impose un droit sur les vins importés dans l'île, ce qui rend à peu près impossible de mélanger les vins d'autres pays avec les vins de choix de l'île. Les expéditions totales de Madère pendant les vingt-cinq années comprises de 1880 à 1904, se sont élevées à 134,315 pipes, ce qui équivaut à 12,386,980 gallons ou 74,141,880 bouteilles. D'autre part, les exportations totales de la maison Cossart, Gordon & Co., pendant la même période se sont élevées à 48,393 pipes, ce qui représente 4,452,150 gallons ou 26,212,936 bouteilles; cette quantité est plus que le tiers des exportations totales. — (The Times).

La maison S. H. Ewing & Sons fournit tout le matériel nécessaire à l'embouteillage des vins, bières, etc., etc., tels que bouchons, capsules, fil de fer, étain en feuilles, etc....

Elle a un grand assortiment de bouchons coupés à la main et à la machine et ses prix sont absolument corrects. C'est une maison de confiance qui donne la pleine valeur pour l'argent dépensé.

NOS PRIX COURANTS

Les prix indiqués le sont d'après les derniers renseignements fournis par les agents ou manufacturiers.

ABSINTHE		La cse
Ed. Pernod (3)	14.50
Gemp. Pernod (14)	13.50
Pernod Fils (12)	15.00

AMERS		La cse
Amer Picon (12)	11.00
L. C. F. C. (1)	pts. 5.50
Celery	pts. 5.50
Mixed Bitters (13)	8.50

APERITIFS		La cse
Bacchus (2)	10.00
12 Bouteilles	10.00
Dubonnet (1)	10.00
Litres	10.00
Mixed Bitters (13)	8.50
Tôt (14)	7.50
Stone's Lime Juice, 12 quarts (5)	3.00
" Lime Juice Cordial, 12 qts.	3.00

BIERES		qts.	pts.
Bass' (4)	2.65	1.65
E. & J. Burke's Bottling..	2.40	1.55
Bass' (2)	2.40	1.55
Daukes' & Co.	2.40	1.55
Bass' (4)	2.65	1.65
C. G. Hibbert's Bottling	2.65	1.65
Bass & Co.'s Ale		
Machen & Hudson's "Beaver Brand" (7)		
Quarts	2.25	1.65
Pints	1.65	
Splits	1.20	
Bass' (3)	2.60	1.70
Read Bros. Dog's Head.	2.60	1.70
Bass' (14)	2.60	1.70
Monkey Brand	2.60	1.70
Monkey Brand, Nips	\$1.15	

Bass' (6)	2.65	1.65
Bull's Head	2.65	1.65
Bass & Co. (6)	In wood.		
Hhds	40.00	
Bbbs	28.25	
India Pale, Klidderkins, 18 gals.	15.00	
India Pale, Firkins, 9 gals.	8.00	
No 1, Winter ale, Firkins, 9 gals.	10.00	
John Jeffrey & Co. (7)	La doz		
Castle Brand, Stone bottles	pts. 1.65	
Pabst (1)	Pints		
Export, 10 doz.	12.75	
Blue Ribbon, 10 doz.	13.75	

BIGARREAUX		qts.	pts.
L. A. Price (1)	8.00	9.00
Bigarreaux au Marasquin	8.00	9.00
Teyssonneau (12)		
Bigarreaux au Marasquin.	10.00	6.00

BOURGOGNES BLANCS		qts.	pts.
Adet Seward & Co., Bordeaux (7)		
VD Chablis, par cse de Qts.	7.50	
Pints, \$1.00 par caisse extra.		
Bouchard, Père & Fils (12)	8.00	9.00
Chablis	8.00	9.00
Chablis, 1889	11.75	
J. Calvet & Cie (6)	11.50	12.50
Chablis	11.50	12.50
F. Chauvenet (15)		
Montrachet [marq. Guiche] 20.00	10.00	
Chablis Supérieur	7.25	8.25
C. Marey & Liger-Bélaire (4)	8.50	9.50
Chablis	8.50	9.50
Morin, Père & Fils (2)	7.50	8.50
Chablis, 1898	7.50	8.50
Frédéric Mugnier (3)	8.00	9.00
Chablis	8.00	9.00

BOURGOGNES MOUSSEUX		qts.	pts.
Bouchard, Père & Fils (12)	14.00	15.50
Bourgogne Mousseux	14.00	15.50
Beaune	16.00	17.00
Nuits	18.00	19.00
Chambertin	22.00	23.50
F. Chauvenet (15)		
"White Cap" (Ultra Sec).	22.00	24.00
"Pink Cap" (Vin des Dames)	22.00	24.00

"Red Cap", Extra Sec	22.00	24.00
C. Marey & Liger-Bélaire (4)	qts.	pts.
Nuits — rouge	17.00	18.50
Morin, Père & Fils (2)	qts.	pts.
Sec-Mousseux	12.50	13.50
A. Lalande & Co.	qts.	pts.
Chambertin	19.00	20.00

BOURGOGNES ROUGES		qts.	pts.
Adet Seward & Co., Bordeaux (7)		
VD Maçon par cse de Qts.	6.25	
VD Beaune, par cse de Qts.	7.50	
Pints, \$1.00 par caisse extra.		

Bouchard, Père & Fils (12)	qts.	pts.
Maçon	6.50	7.50
Beaujolais	8.00	9.00
Beaune	8.00	9.00
"Club"	7.00	8.00
Pommard	9.00	10.00
Nuits	11.00	13.50
Chambertin	16.00	17.00
Clos de Vougeot	20.00	21.00
J. Calvet & Cie (6)	qts.	pts.
Beaune	1889 ..	9.00 10.00
Pommard	1887 ..	11.50 12.50
Volnay	1889 ..	13.75 14.75
Chambertin	1887 ..	18.00 19.00
F. Chauvenet (15)	qts.	pts.
Clos de Vougeot	25.50	26.50
Chambertin	18.50	19.50
Romanée	18.50	19.50
Corton [Clos-du-Roi]	15.50	16.50
Nuits	13.00	14.00
Volnay	12.50	13.50
Pommard	11.50	12.50
Beaune	10.00	11.00

Moulin-à-Vent, Macon vieux		
Supérieur.	9.00	10.00
Beaujolais.. . . .	7.00	8.00
Macon [Choix].. . . .	6.50	7.50
A. Lalande & Cie (5)	qts.	pts.
Macon...	4.40	5.40
Beaujolais.. . . .	5.00	6.00
Beaune.. . . .	6.00	7.00
Pommard...	6.60	7.60
C. Marey & Liger-Bélair (4)	qts.	pts.
Beaujolais.. . . .	6.25	7.25
Macon.. . . .	6.50	7.50
Beaune.. . . .	6.75	7.75
Pommard.. . . .	8.50	9.50
Nuits.. . . .	13.00	14.00
Chambertin	16.50	17.50
Morin, Père & Fils (2)	qts.	pts.
Macon, 1898	5.00	6.00
Beaune, 1898	6.50	7.50
Pommard, 1898	7.00	8.00
Nuits, 1878	8.50	9.50
Frédéric Mugnier (3)	qts.	pts.
Beaujolais.. . . .	6.00	7.00
Macon.. . . .	6.50	7.50
Beaune	7.00	8.00
Pommard	8.50	9.50
Nuits	10.50	11.50
Chambertin	15.00	16.00
Chanson, Père & Fils (5)	qts.	pts.
Bourgogne Royal	10.00	11.00

CHAMPAGNES		qts.	pts.	splits
C. A. Cardinal (2)	12.50	13.50	14.50
Extra Dry	28.00	30.00	
Victor Clicquot (10)	20.00	22.00	
Extra Dry & Brut	20.00	22.00	
Fleur de Sillery	13.00	15.00	
Marechal, Comte d'Erlon.	13.00	15.00	
Duc de Montlouis (1)	qts.	pts.		
Cuvée Réserve	10.00	11.00		
Carte Noire	12.50	13.50		
Carte D'or	14.00	15.00		
Duc d'Origny (2)	qts.	pts.	splits	
Cuvée réservée	17.00	18.00	19.00	
Louis Duvau (5)	13.50	15.00	
Gratien & Meyer (14)	qts.	pts.		
Caisnes ou paniers	13.00	14.00		

Heidsieck & Co. (5)	31.00	33.00
Dry Monopole	31.00	33.00
Lemay & Co. (15)	La cse		
Half Pints	4.00	
Pints	8.00	
Quarts	12.00	

Edmond Massé & Fils (19)	qts.	pts.
Carte Noire	10.00	
Carte Blanche	14.00	
Carte Or	20.00	

Mcët & Chandon (7)	qts.	pts.
White Seal, 1900	28.00	30.00
Brut Imperial	31.00	33.00
Brut Impérial, 1898	38.50	
Brut Impérial, cuvée, 1893.	42.50	

G. H. Mumm & Co. (6)	qts.	pts.
Extra Dry	28.00	30.00
Selected Brut	31.00	33.00
Selected Brut .. 1898 ..	32.00	34.00
Selected Brut .. 1895 ..	38.00	40.00
Extra Dry, paniers 1 doz. 1/2 B.	8.50	
Extra Dry, paniers 2 doz. 1/2 B.	17.00	

Piper-Heidsieck (2)	qts.	pts.	splits
Sec	28.00	30.00	32.00
Brut	30.00	32.00	34.00
Cuvée 1900, très sec ..	30.00	32.00	34.00
Escompte de commerce 10%.		

Louis Roederer (1)	qts.	pts.
Grand Vin sec	28.00	30.00
Vin Extra sec	28.00	30.00
Brut spécial Cuvée	30.00	32.00
Ve Pommery, Fils & Cie (12)	qts.	pts.
Sec, ou Extra Sec.	28.00	30.00
Brut [vin naturel]	30.00	32.00

CLARETS

Adet Seward & Co., Bordeaux (7)		
Purs Clarets Français.		
VD 6 Grand Ordinaire, par cse	Qts.	4.25
VD 5 Première Côte, par cse	Qts.	4.75
VD 4 Moulin supérieur, par cse	Qts.	5.50
VD 3 Grand Cantenac, par cse	Qts.	6.75
Pints, \$1.00 par caisse extra.		
Bulk. En Hhds, demi-quart et huitième		
de Hhd., depuis \$1 par gallon.		
Barton & Guestier (4)		
	qts.	pts.
Floirac	5.00	6.00
Medoc... ..	5.25	6.25
Margaux... ..	5.50	6.50
St-Julien... ..	6.00	7.00
Batailley... ..	9.50	10.50
Pontet Canet... ..	11.00	12.00
Château Leoville.. . . .	20.00	21.00
Château Larose... ..	20.00	21.00
Château Margaux... ..	24.00	25.00
Château Lafitte.. . . .	24.00	25.00

Bordeaux Claret Co. (14)	qts.	pts.
Côtes	2.50	3.50
Bon Paysan	2.60	3.60
Bon Bourgeois	3.00	4.00
St-Julien	3.50	4.50
Montferrand	4.00	5.00
Château Brûlé	5.00	6.00
St. Estèphe	6.00	7.00
Pontet Canet	8.00	9.00
J. Calvet & Co. (6)	qts.	pts.
St-Vincent	3.50	4.50
Medoc	4.50	5.50
Floirac	5.00	6.00
Margaux	5.50	6.50
Château Lascombe (1)	qts.	pts.
Margaux	2.25	3.00
Faure Frère (3)	qts.	pts.
Bon Bourgeois	3.00	4.00
Côtes	3.50	4.50
Bon-Ton	4.00	5.00
St-Emilion	4.50	5.50
Ch. Dugay	6.00	7.00
Floirac	4.50	5.50
Medoc	5.00	6.00

Margaux	5.50	6.50
St-Julien	6.00	7.00
Pontet Canet	9.00	10.00
Château Gruaud Larose	12.00	13.00
Côtes. le gallon.	1.00	
Galibert & Varon (10)	qts.	pts.
Medoc	4.00	5.00
St. Emillion	5.00	6.00
St. Estèphe	6.00	7.00
Paulliac	7.00	8.00
St. Julien, Margaux	8.00	9.00
L. Gaudin & Cie (1)	qts.	pts.
St-Julien	2.50	3.00
St-Estèphe	3.00	3.50
Nathaniel Johnston & Fils (12)	qts.	pts.
Ordinaire	4.00	5.00
Château Chamfleuri	4.00	5.00
St-Loubes	4.75	5.75
"Club"	5.00	6.00
Medoc	5.50	6.50
Margaux	5.75	6.75
St-Julien	6.00	7.00
St-Estèphe	7.00	8.00
Château Dauzac	9.50	10.50
Pontet Canet	11.00	12.00
Margaux Supérieur	11.00	12.00
Château Beaucallou	15.00	16.00
Château Leoville	19.00	20.00
Château Larose	19.00	20.00
Château Margaux	21.00	22.00
Château Lafitte	22.00	23.00
A. Lalande & Cie. (5)	qts.	pts.
1893 Medoc	4.40	5.40
1890 Floirac	4.40	5.40
1889 St-Julien	4.80	5.80
1893 St-Emillion	5.20	6.20
1890 St-Estèphe	5.20	6.20
1889 Château Pontet Canet	6.80	7.80
1889 Château Leoville	11.00	12.00
1889 Château Lafitte	14.00	15.00
Léon Pinaud (4)	qts.	pts.
St-Julien	2.50	3.50
G. Pradel et Cie. Medoc (2)	2.75	3.25
P. Vernot. St-Julien (2)	2.75	3.25
Vigneau & Cambours (2)	qts.	pts.
Château Berges	3.50	4.00
St-Estèphe	4.50	5.50
St-Julien	5.00	6.00
Pontet Canet	7.50	8.50
Château Maucamps	10.00	12.00
Mouton Rothschilds	17.00	18.00

COCKTAILS

Cook & Bernheimer Co. (14)	La cse
Manhattan, Martini, Tom Gin,	
Vermouth, Gin, Whiskey, Ame-	
rican	9.50
G. F. Heublein Bros. "Club" (5)	
Manhattan, Martini, Whiskey,	
Vermouth, Old Tom, ou assortis.	12.75
Maison Fournier-Fournier, Ltée (13)	
Red Line Cocktails	La cse
8.50	
D. McManamy & Co.'s (19)	La cse
"Saratoga" Manhattan Club Whis-	
key Brandy, Holland Gin	8.25

COGNACS

Bisquit, Dubouché & Cie (5)	La cse
★	qt. 9.50
10 years old	qt. 12.50
Old Liqueur. .. 20 years old, qt.	16.00
V. V. S. O. P. 55 years old, qt.	45.00
Au gallon	4.10 à 10.00
J. Borianne (3)	La cse
X X X	7.50
Au gallon	3.75 @ 4.75
Jos. Brémon & Co. (14)	La cse
★★★	quarts 5.50
★★★	flasks 6.50
★★★	½ flasks 7.50
Boulestin & Cie (1)	1 cse 5 cs
★★★	qts. 10.50 10.25
★	qts. 12.00 11.75

★ Fluted	qts. 12.00 11.75
★	pts. 13.00 12.75
★	24 flasks 13.00 12.75
★★★	qts. 15.00 14.75
V. S. O. P.	qts. 20.00 19.50
V. V. S. O. P.	qts. 28.00 27.50
1846	qts. 45.00
Boutelleau, Fils (14)	La cse
V. S. O. P. 1858	qt. 18.00
Doctor's Special	qt. 11.00
V. O. 1875	qt. 16.50
V. V. S. O. P. 1820	qt. 30.00
Carlat & Co. (14)	La cse
Quarts	6.50
Pints	7.50
Jules Coadon & Co. (6)	La cse
12 quarts	8.00
24 flasks	9.90
Au gallon	3.90 @ 4.50
Cognac Distillers Association (14)	La cse
★★★	vieux. 9.00
V. O. 12 ans	12.00
V. S. O. P. 20 ans	15.00
X. X. O. 1858	23.00
3 grades	vieux 3.75 à 4.00
V. O. 3.95 à 4.15	
Comandon & Co. (6)	La cse
Special	9.50
Reserve extra	10.50
Reserve 1878	12.50
★ et X. O. 15.00	
V. S. O. P. 16.50	
Au gallon	4.50 7.50
Chs Couturier & Cie (2)	La cse
★★★	7.50
Aussi pts, 1-2 pts, Imp. Flasks, Flasks.	
et 1-2 Flasks à avance ordinaire.	
Quarts, Casks, etc. 3.80 à 4.00	
D'Angely (3)	La cse
XXX	6.50
Dervos & Cie (1)	1 se 5 cs
Quarts	8.00 7.75
Pints	9.00 8.75
24 flasks n. c. 9.00 8.75	
Gaston Dugas & Cie (19)	La cse
Etiquette Blanche	8.50
Etiquette Bleu	9.00
Naturel	10.00
20 ans	13.00
Gaston Dugas & Cie (19)	1e Gal.
1 grappe	3.65
2 grappes	3.75
3 grappes	3.85
M. Durand & Cie (1)	La cse
★★★	Qts. 5.50
★★★	Pts. 6.50
★★★	¼ B. 7.90
16 flasks	1.50
24 flasks n. c. 6.00	
32 flasks	6.75
48 1-2 flasks n. c. 7.00	
Evariste Dupont & Cie (13)	La cse
Cognac Spécial	12.50
Lucien Foucauld & Cie (10)	La cse
1 Etoile, 12 Bout. 9.50	
3 Etoiles. 12 Bout. 12.50	
"Crown Liqueur"	14.00
V. O., 15 ans d'âge	16.50
Medico Tonic	18.00
V. S. O., 20 ans d'âge	20.00
V. S. O. P., 25 ans d'âge	24.00
V. V. S. O. P., 30 ans d'âge	28.00
1847	45.00
P. Frapin & Cie (3)	La cse
★	qt. 9.50
Medical	qt. 10.50
20 years old	qt. 13.00
25 years old	qt. 16.00
30 years old	qt. 19.00
Au gallon	4.00 @ 7.00

Fromy & Rogee (6)	La cse
Medical Reserve	10.00
Medical Reserve V. O. 12.50	
Gonzalez, Staub & Cie (1)	La cse
Quarts	9.00
Pints	10.00
24 Flasks	10.00
48 Flasks	10.00
1 Etoile	Qts. 11.50
3 Etoiles	Qts. 14.00
V. S. O. 16.50	
V. S. O. P. 18.25	
Jas. Hennessy & Co. (9)	qts. pts.
★	13.00 14.00
★★★	16.00
V. O. 17.25	
S. O. 25.00	
X. O. 35.00	
X. S. O. 45.00	
Extra	60.00
Jimenez & Lamothe (14)	La cse
★★★	qt. 11.00
V. S. O. P. 15.00	
1865 Liqueur	qt. 18.00
Au gallon	4.25 à 4.50
G. Lafon & Cie (13)	La cse
Cognac	8.50
Cognac ★	9.00
Cognac ★★	10.00
Cognac ★★★	12.00
Cognac 15 ans	18.00
Cognac No 1, 24 Flasks	7.50
Cognac No 1, 32 Flasks	8.00
Cognac No 1, 48 Flasks	8.50
Cognac (Proof) 3 ans	3.50
Cognac (Proof) 4 ans	4.00
Cognac (Proof) 8 ans	6.00
Cognac (Proof) 10 ans	6.50
Lagrange & Co. (14)	La cse
V. O. qts. 7.00	
V. O. flasks 8.00	
V. O. ½ flasks 9.00	
F. Marion & Cie (2)	La cse
★★★	Qts. 6.00
Aussi pints, 1-2 pts, Imp. Flasks,	
Flasks, 1-2 Flasks à avance ordinaire.	
Quarts, Casks, etc. 3.40 à 3.75	
Martell & Co. (4)	La cse
Une Etoile	qt. 12.75
3 Etoiles	qt. 16.00
V. O. 17.25	
V. S. O. P. 18.75	
V. V. S. O. P. 38.00	
Jacques Nicot & Cie (10)	La cse
1 Etoile. 12 Bout. 9.00	
2 Etoiles. 12 Bout. 10.00	
3 Etoiles. 12 Bout. 11.50	
V. O. 12 Bout. 12.00	
V. S. O. 12 Bout. 13.00	
V. S. O. P. 12 Bout. 14.00	
Reserve 1870. 12 Bout. 16.00	
Reserve 1865. 12 Bout. 17.00	
Reserve 1858. 12 Bout. 18.00	
Pour ordres d'importations d'au moins	
30 caisses, s'adresser aux agents.	
Otard, Dupuy & Cie (15)	La cse
Spécial	qts. 9.50
Une étoile	qts. 12.00
Deux étoiles	qts. 14.00
Trois étoiles	qts. 16.00
V. S. O. P. 17.50	
Au gallon depuis	5.00
Parville et Cie (2)	La cse
★★★	12s. qts. 5.00
★★★ Flasks	6.00
★★★ 1-2 Flasks	7.00
V. Pinot & Cie (1)	La cse
★★★	qts. 6.25
★★★	pts. 7.25
★★★	¼ botl. 7.75
V. O. qts. 7.25	
V. O. pts. 8.25	
16 flasks	7.25

24 flasks n. c.	7.25
32 flasks	7.50
48 1-2 flasks n. c.	7.75
C. Pluchon & Cie (1)	1 cse 5 cses
Quarts	7.25 7.00
E. Puet (3)	La cse
★	qts. 9.60
Au gallon	4.00 @ 7.00
Quantin & Co. (6)	La cse
★★★	qts. 9.50
Au gallon	4.25 @ 5.50
Régner & Cie (14)	La cse
★★★	qts. 5.50
★★★	Flasks 6.50
★★★	½ Flasks 7.50
J. Rémy (3)	La cse
Quarts	6.50
Flasks	7.50
1-2 flasks	8.50
Renault & Cie (12)	La cse
★	qts. 10.00
V. O.	qts. 12.00
3 étoiles S. V. O.	qts. 15.00
V. S. O. P.	qts. 21.00
Club	qts. 18.00
50 Years Old	qts. 40.00
Au gallon	4.00 @ 10.00
P. H. Richard (2)	La cse
S. O.	qts. 22.50
20 ans flutes	qts. 17.50
V. S. O. P.	qts. 12.25
V. S. O. P.	pts. 13.25
V. S. O. P.	1-2 pts. 14.25
V. S. O.	qts. 10.50
V. O.	qts. 9.00
V. O.	pts. 10.00
V. O.	1-2 pts. 11.00
V. O.	Flasks 10.00
Pts, flasks, 1-2 flasks à avance ordinaire.	
Au gall.	
Richard	3.40 à 6.00
John Robertson & Sons, Ltd. (7)	La cse
Denis Mounie et Cie	11.50
Clouret & Co.	10.50
Jules Robin & Cie. (4)	La cse
Quarts	9.50
24 Flasks	10.00
Sazerac de Forge & Fils (9)	La cse
Quarts	9.50
Flasks	10.25
Au gallon	4.25

EAUX

Apenta Hungarian, Aparient (5)	La cse
25 Quarts	6.25
50 Pints	9.50
Sparkling Splits	5.50
Apollinaris (5)	La cse
50 Quarts	7.50
100 Pints	10.50
100 Splits	8.50
S. Birch & Co. (14)	La cse
Ginger Ale	Bombays 1.35
Ginger Ale	Splits 0.90
Soda	Bombays 1.25
Soda	Splits 0.90
Cantrell & Cochrane (4)	La doz
Belfast Ginger Ale	1.40
Club Soda	1.40
Seltzer	1.40
Potass Water	1.40
Dry Imperial Ginger Ale	1.50
Clawatha (2)	La cse
Naturelle, 1-2 gals.	12s 4.75
Naturelle, 1-4 gals.	50s 7.50
Gazeuse	qts. 50s 7.50
Gazeuse	pts. 100s 10.50
Gazeuse	splits 100s 8.50
Libertyville Crystal Spring (1)	La cse
Quarts, 50 Bout.	6.00
Pints, 100 Bout.	8.00
Splits, 100 Bout.	7.00
Schweppe's, de Londres (12)	La doz
Soda Water Co. Cylindres, pour 2.	1.35
Soda Water, Bombays	pour 3. 1.50

Soda Water, Splits	pour 1. 1.10
Dry Ginger Ale	1.35
Seltzer	1.40
Potass Water	1.40
St-Galmier (3)	La cse
Source Badoit	6.00
Vichy (2)	La cse
La Capitale, 50 B.	7.50
La Sanitas, 50 B.	8.00
La Sanitas, 100 B.	9.50
La Sanitas, 100 B. splits	7.50
Vichy (3)	La cse
Célestins, Grande Grille, Hôpital, Hauterive	10.00
Vichy St-Yorre (14)	La cse
Source St-George	8.00
Bassin de Vichy (1)	La cse
Source St-Louis	8.00

EXTRAITS DE VIANDE

Boeuf Fluide (2)	La cse
Vita Fluid Beef, 1 oz., cse 2 doz.	3.20
Vita Fluid Beef, 2 oz., cse 1 doz.	3.90
Vita Fluid Beef, 4 oz., cse 1 doz.	4.50
Vita Fluid Beef, 20 oz., cse ½ doz.	4.75
Vita Fluid Beef, 20 oz., cse 1 doz.	9.00

GINS

Van Baarle & Zoon (7)	La cse
Drawbridge	6.25
Blankenheim & Nolet (14)	La cse
Marque 'Clef', C'ses Rouges	10.50
Marque 'Clef', C'ses Vertes	5.00
Marque 'Clef', C'ses Violettes	5.00
En cruchons	10.00
Au gallon	de 3.00 à 3.25
John de Kuiper & Son (4)	La cse
Caisses Rouges	15s. 11.75
Caisses Vertes	12s. 6.25
Caisses Violettes	24c. 5.50
Au gallon	3.15 à 3.30
P. Hoppe, "Night Cap" (1)	La cse
Rouges	10.65
Jaunes	11.00
Vertes	5.25
Bleues	6.00
Violettes	2.50
Au gallon	3.05 3.25
P. Hoppe, "Imperial" (1)	La cse
Rouges	10.50
Vertes	5.00
Violettes	2.45
Melchers, de Berthierville (3)	La cse
Croix Rouge. Caisses Rouges	11.25
Croix Rouge. Caisses Vertes	5.85
Croix Rouge. Caisses Violettes	5.00
J. J. Melchers (3)	La cse
Honey Suckle, Cruch verre	9.00
Honey Suckle, Cruch pierre	9.00
Netherland's Steam Disty. Co. (6)	La cse
Kiderlen's "Croix d'honneur"	
Caisses Rouges	11.25
Caisses Vertes	5.85
Caisses Violettes	5.25
Cruchons verre—12s 3 gals.	11.75
Cruchons verre—24s 3 gals.	12.75
Cruchons verre—12s 5 gals.	17.50
Au gallon	3.00
A. C. A. Nolet, Schiedam (5)	La cse
Caisses Rouges	10.75
Caisses Vertes	6.00
Old John (2)	La cse
Caisses Rouges	15s 9.75
Caisses Vertes	12s 6.25
Caisses Pony	24s 4.50
Pollen & Zoon (2)	La cse
Cruchons, Verre, 1-8 g.	24s 11.00
Cruchons, Verre, 14-g.	12s 9.50
Cruchons, Verre, 1-2g.	12s 16.00

GRAVES SEC

Adet Seward & Co., Bordeaux (7)	
VD Graves, par cse de Qts.	6.50
Pints, \$1.00 par caisse extra.	

HOCKS

Frederick Krote (14)	qts. pts.
Sparkling White	16.00 17.00
Sparkling Red	18.00 19.00

LAGERS

F. Jacobs & Co. (2)	qts. pts.
Pilsner German	2.50 1.60
John Jeffrey & Co. (7)	qts. pts.
Castle Brand	1.35
Miller Brewing Co. (2)	Le Brl.
Marque "High Life", 10 doz.	13.00
Marque "Buffet", 10 doz.	12.00
Malt Extract, 8 doz.	15.60
Val Blatz Milwaukee Lager, 10 doz., au baril	12.00 Pts.
Vivo Temperance, 10 doz.	12.50

"Edelweiss" Lager.	
The Peter Schoenhofen Brewing Co., Chicago. (7)	
Brl. de 10 doz. Pts	14.00
Blatz Brewing Co.	
Export	12.50

LIQUEURS FRANCAISES

Bénédictine (12)	qts. pts.
12 litres.	20.00 21.00
Blankenheim & Nolet (14)	qts. pts.
Anisette	12.00
Curaçao	11.00
Kirsch, forêt noire	12.00
Hanappier & Co.	
Liqueur Hannapier	18.00 19.00

C. Terrand	
Petite Chartreuse Jaune	18.00 19.00
Schattin, Perry & Co.	
Elixir de Spa	15.00 16.00
Briand & Jaquet (1)	La cse
Cherry Whiskey	7.50
Blackberry Brandy	7.50
Apricot Brandy	10.00
Peach Brandy	10.00
Strawberry Brandy	10.00
Sirop de Gomme	7.00
Kummel	9.00
Anisette	9.00
Cherry Brandy	7.50
Crème de Menthe Verte	9.00
Crème de Menthe Blanche	9.00
Crème de Cassis	9.00
Curaçao Orange	9.00
Sirop de Grenadine	7.00
Maraschino	9.00
Marie Brizard & Roger (12)	La cse
Anisette	13.50
Curaçao, Orange ou Blanc	12.50
Marasquin	13.00
Kummel, Superfin.	12.00
Kummel Crystallisé	12.50
Green Peppermint	13.00
Crème de Menthe, Blanche	13.00
Cherry Cordial	12.50
Cherry Brandy	12.50
Blackberry Brandy	12.50
Kirsch	11.00
Bitter Triple	12.00
Liqueurs assorties	13.00
Crème de Menthe Verte	13.00
Crème de Moka	13.00
Crème de Cassis	13.00
Crème de Noyau	13.00
Eau-de-vie de Dantzik	13.00
Orange Bitters	9.50
Punch au Kirsh	11.00
Peach Brandy	16.00

Chartreuse St-Denis (2)	qts. pts.
Verte	10.50 11.50
Jaune	10.50 11.50
Delizy & Dolstan (3)	qts. pts.
Curaçao	12.00
Marasquin	12.00
Kummel	12.00
Liqueur jaune	15.00 16.00
Liqueur verte	16.00 17.00
Alex Droz & Cie (12)	qts. pts.
Crème Cacao-Chouva	16.00 17.00
Nelson Dupoy (14)	qts. pts.
Maraschino	13.00
Grenadine	8.50

Frémy Fils (12)	qts.	pts.
Cherry Whiskey, [Chesky]	16.00	17.00
Orange Whiskey...	14.00	
P. Garnier, Enghien (2)	qts.	pts.
Liqueurs d'Or ..	19.00	20.00
Marasquin ..	11.00	13.50
Blidah. Liq. de Mandarine	19.00	
Crème de Menthe verte ..	12.50	
Crème de Menthe blanche..	12.50	
Abricotine ..	19.00	
Pousse Café ..	12.50	
Monastine ..	20.00	22.00
Curaçao Rouge Sec ..	12.50	
Curaçao blanc très sec..	15.00	
Fine Orange Crucheons ..	25.00	30.00
Fine Anis Crucheons ..	25.00	30.00
Liqueurs Assorties, cse 48		
1/3 bouteilles ..	21.00	
Peter Heering (15)		La cse
Cherry Brandy ..		13.00
Jules Lamothe (14)	qts.	pts.
Cherry Whiskey ..	9.00	
F. Lemonde & Cie (13)		La cse
Blackberry Brandy ..		7.50
Cherry Brandy ..		7.50
Cherry Whiskey ..		7.50
Crème de Menthe A. ..		8.00
Crème de Menthe O. A. ..		7.00
Crème de Citron ..		5.00
Grenadine (Litre) ..		6.50
Grenadine (Bout. Fantaisie) ..		6.00
Grenadine (Bout. Sauternes) ..		5.25
Crème de Cacao ..		10.00
Crème de Vanille ..		10.00
Crème de Noyau ..		10.00
Fine Prunelle A. ..		12.00
Fine Prunelle A. A. ..		10.00
Anisette ..		10.00
Liq. Cathédrale (Chartreuse) ..		10.00
Curaçao (Cruchon 1 litre) ..		12.00
Curaçao (Cruchon 1-2 litre) ..		13.00
Curaçao (Bout. Qrt.) ..		9.00
Crème de Cassis ..		10.00
Pas pour rire ..		10.00
N'importe quoi, fantaisie ..		9.00
N'importe quoi ..		8.50
Levert & Schudel (14)	qts.	pts.
Marque "Pélican"		
Anisette ..		12.00
Crème de Menthe ..		12.00
Curaçao ..		12.00
Kummel ..		12.50
Maraschino ..		13.00
Melrose Drover Ltd (3)		La cse
Cherry Whiskey..		11.00
Frédéric Mugnier (3)	qts.	pts.
Crème de Menthe Verte...	11.00	
Cherry Brandy..	11.00	
Cacao l'Hara à la Vanille ..	12.50	
Kirsch ***..	11.00	
Prunelle de Bourgogne..	12.50	
Crème de Framboises..	12.25	
Fine Bourgogne, 12 lit..	20.00	
Crème de Cassis..	11.00	
Fine Bernard..	15.00	
Grenadine..	8.50	
Anisette..	11.00	
Kumel..	12.00	
P. Thorne & Sons (14)	qts.	pts.
Apricot Brandy ..	24.00	
Tournel & Fleury (2)	qts.	pts.
Anisette ..	8.00	
Cherry Brandy ..	8.00	
Cherry Whiskey ..	8.00	
Crème de Menthe ..	8.00	
Crème de Cacao ..	8.00	
Crème de Cassis ..	8.00	
Curaçao ..	8.00	
Kirsch ..	8.00	
Kummel ..	8.00	
Sirop Grenadine ..	6.00	
Gabriel Viard, Troyes (10)	12	24/2
	litres	litres
Chartreuse jaune ..	22.00	24.00
Chartreuse verte ..	24.00	26.00

Pur Abricot [the genuine]	28.00	30.00
Marasquin, bout. d'origine	22.00	24.00
Viardictine de l'Abbaye St.		
Urbain ..	20.00	22.00
Curaçao, triple sec ..	20.00	22.00
Peppermint [Menthe verte]	20.00	22.00
Cassis Imperator ..	20.00	22.00
Crème de Cacao, Scho...		
à la vanille ..	20.00	22.00
Crème de Moka ..	20.00	22.00
Anisette Extra fine, Cru-		
chons ou flacons ..	20.00	22.00
Curaçao quadruple sec ..	22.00	24.00
Pour ordres d'importation, 25 caisses		
minimum, s'adresser aux agents.		
Wilson (14)	qts.	pts.
Blackberry Brandy..	9.00	
Hungarian Blackberry Brandy	7.00	
Wallace Cherry Brandy..	9.00	

MADERE

Blandy Bros. (2)	qts.	pts.
Very Superior ..	8.50	9.50
Special Selected ..	10.50	11.50
London Particular ..	13.00	
Cossart, Gordon & Co. (5)		
Au gallon..	2.50 à 9.00	
Rutherford & Browne (15)		
Au gallon..	de 2.50 @ 10.00	

MALAGA

Blandy Bros. (2)		La cse
Etiquette Bleu—pâte-doux..	7.50	
Etiquette Blanc—pâte..	10.00	

MOSELLE

Deinhard & Co. (4)	qts.	pts.
Brauenberger...	9.00	10.00
Piesporter ..	10.00	11.00
Berncastler Doctor ..	15.00	16.00
Crown Sparkling...	18.50	20.00
Nonpareil Sparkling...	24.50	26.00
Kock, Lauteren & Co. (12)	qts.	pts.
Zeltinger ..	9.00	10.00
Brauenberg...	12.00	13.00
Pisport ..	13.50	14.50
Scharzberg—1895..	18.00	
Sparkling Moselle ..	20.00	21.50
Frédéric Krote (14)	qts.	pts.
Sparkling ..	15.00	16.00
Johann Schlitz (3)	qts.	pts.
Winneger ..	6.00	7.00
Braünberger ..	8.50	9.50
Sparkling ..	17.00	18.00
Hocheimer ..	17.00	18.00
Cabinet ..	23.00	25.00
P. J. Valckenberg, Ltd. (6)	qts.	pts.
Piesporter ..	8.50	9.50
Zeltinger ..	9.00	10.00
Braünberger ..	15.00	16.00
Berncastler Doctor ..	16.50	17.50

OLD TOM & DRY GINS

Boords (9)		La cse
Old Tom..	7.25	
London Dry...	7.25	
Booth (4)		La cse
London Dry ..	8.00	
Old Tom ..	8.00	
Burnett (15)		La cse
London Dry ..	7.50	
Old Tom ..	7.50	
Club (3)		La cse
Old Tom..	6.50	
Old Tom au gallon ..	3.00	
Cold & Co. (1)		La cse
Sloe Gin ..	Qts. 10.00	
Marque Beaver ..	Qts. 5.75	
Marque Beaver ..	Pts. 6.75	
London Dry ..	Qts. 6.00	
London Dry..	Pts. 7.00	
Colonial (3)		La cse
London Dry..	6.50	
Gordon (12)		La cse
London Dry...	7.50	
Old Tom..	7.50	
Sloe Gin ..	9.25	
Hill's & Underwood (6)		La cse
London Dry ..	7.50	

Old Tom ..	7.50
Imperial Wine Co. (6)	La cse
London Dry..	6.50
Old Tom..	6.50
F. Lemonde & Cie (13)	La cse
Sloe Gin ..	10.00
Sloe Gin ..	8.50
J. & W. Nicholson & Co. (10)	La cse
Old Tom ..	8.25
London Dry ..	8.00
Sloe ..	12.50
G. Pims & Co. (2)	La cse
Quarts ..	7.50
John Robertson & Son, Ltd. (7)	La cse
Old Tom ..	8.00
London Dry ..	8.00
Sloe ..	11.00
Thorne (14)	La cse
Old Tom ..	8.00
London Dry ..	8.00
Au gallon ..	3.50
Wilson (14)	La cse
Royal Crown Old Tom..	6.50
Au gallon...	2.00 @ 3.00

OPORTO

Blandy Bros. (2)		La cse
Invalid's Special ..	12.00	
Good Fruity ..	7.50	
J. W. Burmester (14)		La cse
Royal..	5.00	
Crusado ..	6.00	
Rich Douro..	9.00	
Toreador ..	12.00	
Pinhao ..	18.00	
Emperor ..	21.00	
White Port ..	12.00	
Old Crusted..	12.00	
Royal Blue Label ..	18.00	
	Au gall.	
Diamond T. ..	2.50 à 2.60	
Two Grapes ..	2.75 à 2.85	
Three Grapes ..	3.00 à 3.10	
Four Diamonds ..	3.35 à 3.50	
Four Grapes ..	3.60 à 3.75	
Three Crowns ..	4.60 à 4.75	
J. M. Caselles y Tarrats (3)		
Au gallon..	1.00 à 1.50	
Cockburn, Smithes & Co. (4)		
Tawny..	La cse. 16.00	
Au gallon..	2.75 @ 7.00	
Croft & Co. (6)		
Au gallon..	2.40 @ 7.50	
A la caisse ..	7.00 @ 24.00	
DeLaforce, Sons & Co. (15)		La cse
Antique ..	8.00	
Trocadero ..	9.00	
Royal Palace ..	16.50	
Au gallon ..	2.50 à 15.00	
Feuerheerd Bros. & Co. (7)		La cse
Pioneer ..	13.00	
Commendador ..	17.00	
Au gallon ..	\$2.75 à \$ 9.00	
Garcia Hijos (2)		8.50
Gulmaraens & Co. (6)		
Invalid's Reserve..	La cse. 7.50	
Au gallon..	2.25 @ 5.50	
Hunt, Roope, Teage & Co. (9)		
Au gallon...	2.00 @ 5.50	
Oliva Morez y Ca. (3)		La cse
Old Tawny ..	5.50	
MacKenzie & Co. Ltd. (12)		
Au gallon..	2.50 @ 10.00	
A. Rizat et Cie (2)		2.50
Robertson Bros. & Co. (3)		La cse
Medal Port No 1 ..	16.00	
Medal Port No 2 ..	13.00	
Favorita Oporto ..	8.00	
Au gallon..	1.50 @ 6.50	
Sandeman & Co. (12)		La cse
Superior Old..	12.00	
"Club" ..	18.00	
"1890" ..	30.00	
Au gallon..	2.50 @ 15.00	
T. G. Sandeman & Sons (5)		
Au gallon..	2.75 @ 9.00	

	La cse
Manual Tosta (2)	6.50
Wiese & Krohn (10)	
Tinto Novo gallon	1.50
Caisse 12 qts.	5.50
Tinto Novo No 1 gallon	2.15
Ligitimo No 1 gallon	3.00
Caisse 12 qts.	7.50
Particulier gallon	3.50
Invalid Port cse 12 qts.	10.30
T. Ventura & Co. (2)	4.50
Verdi & Cie (2)	3.50
E. Yzaguirre (5)	Le Gal.
Three Grapes	1.50

PORTER ANGLAIS

	qts.	pts.
Guinness (3)	2.60	1.65
Read Bros. "Dog Head" ..	2.60	1.65
Guinness' (14)	2.50	1.50
Monkey Brand	2.50	1.50
Monkey Brand Nips	1.10	
Guinness' (4)	2.60	1.65
E. & J. Burke, bottling ..	2.60	1.65
Guinness' (2)	2.50	1.55
Daukes & Co.	2.50	1.55
John Jeffrey & Co. (7) ..	1.65	
Castle Brand, Stone bottles	1.65	
W. E. Johnson & Co. (13) ..	2.55	1.65
Marque Compass	2.55	1.65
Machen & Co. (6)	2.50	1.60
Marque Pelican	2.60	
Machen & Hudson's "Beaver Brand" (7)	1.65	
Quarts	1.65	
Pints	1.20	
Splits		

RHUMS

	qts.	pts.
Boivin, Wilson & Cie (3) ..	8.00	9.00
Black Joe	7.00	8.00
No 7		
Marie Brizard & Roger (12) ..	12.00	
Ste-Croix	11.00	
P. S. Clément	5.00	
Jamaïque au gallon		
E. & J. Burke (4)	9.50	
Jamaica	7.50	8.50
St-Bonnet, Fils Ainé	9.00	10.00
Dandicolle & Gaudin (1) ..	7.50	8.25
Lion	8.00	9.50
Tiger	7.50	8.50
Tone & Topsey		
Evariste Dupont (13)	11.00	
Rhum St-Jacques	10.50	12.50
Galibert & Varon (10)	12.00	14.00
Kaiopa Habitation	13.00	15.00
Vieux Rhum		
Carmencita (Jamaica)		
Edward Hobson Jamaica (13) ..	13.00	
Rhum (Red Seal) Litre	11.00	
Rhum (Red Seal) Flsks		
H. G. Kewney & Co. (5)	7.75	
Old London Dock—1 Etoile ..	8.75	
Old London Dock—3 Etoiles ..		
Mendoza & Cie (2)	5.00	
Navy Reserve (6)	9.00	
Jamaica	10.50	
John Robertson & Son, Ltd. (7) ..	4.10	
Jamaica Rum	5.50	
Rhum au gallon, proof		
Rhum au gallon, 33 over proof ..		
J. B. Sherriff & Co. Ltd. (9) ..	9.00	
Marque "Bell"	5.00	
Marque "Bell", 36 o. p. au gallon ..	4.85	
Marque "Blue Star", 36 o. p. au gallon ..	12.50	
St-Jean (2) 12 h.		
Thorne (14)	10.00	
Marque "Lion"		
J. W. Turner & Cie (2)	7.00	
Quarts	8.00	
Pints	9.00	
1/2 Pints		

SAUTERNES

	qts.	pts.
Barton & Guestier (4)	12.50	13.50
Haut Sauternes	6.00	7.00
Graves	8.75	9.75
Barsac	24.00	25.00
Château Yquem		
J. Calvet & Cie (6)	5.25	6.25
Graves	5.50	6.50
Sauternes	11.50	12.50
Haut Sauternes 1901 ..		
J. Dutrénil et Cie	4.00	5.00
Graves	5.00	6.00
Sauternes	7.00	8.00
Haut Sauternes	18.00	19.00
Château Yquem		
Faure Frères (3)	4.00	5.00
Sauterne	5.00	6.00
Haut Sauterne	8.00	9.00
Château Barsac	6.50	7.50
Château Yquem	15.00	16.00
Galibert & Varon (10)	4.00	5.00
Graves	7.00	8.00
Barsac	8.00	9.00
Haut Sauternes	18.00	19.00
Château Yquem		
L. Gaudin & Cie (1)	5.00	6.00
Ordinaire	8.00	9.00
Haut Sauternes		
Nathaniel Johnston & Fils (12) ..	6.00	7.00
Barsac	6.00	7.00
Sauternes	6.00	7.00
Graves	11.50	12.50
Haut Sauternes	20.00	21.00
Château Yquem		
A. Lalande & Cie (5)	4.80	5.80
1890 Graves	5.20	6.20
1888 Barsac	2.75	3.25
Lecompte & Morel (2)		
Vigneau & Cambours (2)	3.50	4.50
Sauternes	4.00	5.00
Graves	4.50	5.50
Barsac	5.00	6.00
Haut Sauternes	18.00	19.00
Château Yquem	3.00	4.00
Gustave Vigneron (1)		

SHERRIES

	qts.	pts.
J. M. Caselais y Tarrats (3) ..	1.00	à 1.50
Au gallon		
Richard Davies (9)	1.50	@ 5.00
Au gallon		
Diez Hermanos (2)	18.00	
Cordon Azul	14.00	
Cordon Rojo	12.50	
Favonto	10.00	
Cordon Verde	1.25	@ 9.00
Pedro Domacq (5) au gallon ..		
Feuerheerd Bros. & Co. (7)	16.00	
Emperador	12.00	
Corona		
D. Goni Feuerheerd (7)	17.00	
Emperador	13.50	
Corona	3.00	à 9.00
Au gallon		
Manuel Gamboa Ramirez (6) ..	1.25	@ 4.50
Au gallon	4.50	@ 12.00
A la caisse		
Jose Gomez (2)		
Gonzalez & Byass (14)	10.00	
Cristina Dry	12.00	
Idolo Seco		
Pendon	2.00	
Claro	2.50	
Giralda	3.00	
Old Brown	3.25	
Fino	3.75	
Amontillado	4.00	
Vino de Pasto	4.00	
Oloroso	4.25	
Las Torres	4.50	
Victorioso	5.50	
Jubilee	6.90	
P. Juanito & Co. (2)		
M. Misa (4) au gallon	1.50	@ 6.00

	La cse
Oliva Morez y Ca. (3)	5.50
Golden Sherry	
Mackenzie & Co. Ltd. (12) ..	1.50 @ 10.00
Au gallon	
Robertson Bros. & Co. (3) ..	16.00
Amontillado	13.00
Manzanilla	8.00
Olorozo	1.75 @ 7.50
Au gallon	
Sanchez Hermanos (2)	4.50
Sanderman Buck & Co. (Julian Pémartin) (12) ..	
Pale Dry	12.00
Montilla Fino, very dry	12.00
"Club"	18.00
Selected Old	36.00
"Jubilee"	50.00
Au gallon	1.50 @ 10.00
A. R. Valdespino & Co. (6) ..	1.25 @ 6.50
Au gallon	
A la caisse	5.00 @ 15.00
Verdi & Cie (2)	3.50
B. Vergara (9)	1.50 @ 4.50
Au gallon	

SPARKLING SAUMUR

	qts.	pts.
Ackerman-Laurance (15)	15.75	16.75
"Dry-Royal"		
1/2 pts. paniers 1 doz ; pa-		
quets de 4 paniers		18.00

TARRAGONES

Darichez M. (4) au gallon ..	1.00 à 3.00
------------------------------	-------------

VERMOUTH

	La cse
Cazalis & Pratt (2)	6.25
Soleil	
Dollin & Cie (2)	11.00 15.00
Français	8.00
Chamberizette à la fraise ..	7.00
Cte Chazalotte & Co. (3)	
Fili, Ferrero Ricardo (2)	
Italien	
F. Lemonde & Cie (13)	6.00
Français	6.50
E. Martinazzi & Co. (Italien) (1) ..	7.00
Noilly, Prat & Co. (12)	6.75
Freund Ballor & Co. (Italien) (12) ..	

VIN DE GINGEMBRE

	La cse
Bolvin, Wilson & Cie (3)	4.50
Quarts	1.20
Au gallon	4.25
Cold & Co. (1)	0.85 à 1.25
Au gallon	
Maison Fournier-Fournier (13) ..	4.00
Quarts	0.85 à 1.00
Au gallon	

VIN DU RHIN

	qts.	pts.
Deinhard & Co. (4)	7.00	8.00
Laubenheim	8.50	9.50
Nierstein	15.50	16.50
Rudesheim	17.00	18.00
Liebfraumilch	18.00	19.00
Hockheim	21.50	
Marcobrunn	25.00	
Johannesberg	11.00	12.00
inwein [cruchons]	17.50	19.00
Sparkling Hock		
Kock, Lauteren & Co. (12)	7.00	8.00
Laubenheim	7.50	8.50
Bodenheim	8.50	9.50
Nierstein	11.00	
Steinwein in Boxbeutel	15.00	16.00
Rudesheim	16.00	17.00
Giesenheim	18.00	19.00
Hocheim	21.00	22.00
Jonannisberg	30.00	
Claus Johannesberg—1893 ..	18.00	19.50
Sparkling Hock		
Frederick Krote (14)	6.00	7.00
Laubenheimer	6.75	7.75
Niersteiner	10.00	11.00
Rudesheimer	10.00	11.00
Hochheimer	11.00	12.00
Steinwein	14.50	15.50
Liebfraumilch		

Jobannisberger..	17.00	18.00
Royal Scharzberg..	20.00	21.00
Sparkling Hock, blanc	16.00	17.00
Sparkling Hock, rouge	18.00	19.00
Johann Schlitz (3)	qts.	pts.
Bodenheimer..	6.00
Hohnheimer..	6.50
Laubenheimer..	7.00
Niersteiner..	8.00
Oppenheimer	9.00
Hochheimberg	9.50
Johannisberg.	15.00
F. J. Valckenberg, Ltd. (6)	qts.	pts.
Laubenheimer	7.50	8.50
Niersteiner	9.00	10.00
Rudesheimer	12.50	13.50
Liebraumilch—1893	18.50	19.50
Johannisberger—1893	25.00	26.00

VINS TONIQUES

Castro (5)	La cse
1 Seal port..	5.00
3 Seal port	6.00
Dubonnet (1)	La cse
Litres	10.00
Red-Heart (15)	9.00
Vin Mariani (14)	10.00
Vin St-Martin (13)	7.25
Vin St-Michel (3)	8.50
Wilson's Invalid's Port (14)	8.00

WHISKEYS AMERICAINS

Cook & Bernheimer (14)	La cse
Bourbon Gold Lion	10.00
Old Valley	qts. 11.50
Old Valley	1-2 flasks 16.00

WHISKEYS CANADIENS

Owl Brand Rye (1)	La cse
Screw top, 16 flasks	6.25
Screw top, 24 flasks	6.50
Screw top, 48 flasks	7.50
Glass stop, 24 flasks	6.75
Glass stop, 48 flasks	7.75
Perfection Brand Rye (1)	La cse
Amber	12 qts. 5.25
Glass stop, 32 flasks. Amber	6.00
Rock & Rye	12 qts. 7.00
Rock & Rye	24 flks 8.00
Parker's (9) High Wines 50 o. p.	gal.
En quarts	4.25
En 1-2 quarts	4.30
Quantités moindres	4.35
Jos. E. Seagram (16)	La cse
"Star" Rye	qts.
"Star" Rye	Flasks, 32s.
"Star" Rye	Flasks, 64s.
White Wheat	qts.
White Wheat	Flasks, 32s.
No. "83" Rye	qts.
No. "83" Rye	Flasks, 16s.

Hiram Walker & Sons (5) (8)	La cse
Canadian Club, 5 years old, qts.	10.00
Canadian Club	Flasks, 16s. 10.50
Canadian Club	Flasks, 32s. 11.00
Imperial	qts. 7.75
Imperial	Flasks 16s. 8.25
Imperial.	½ Flasks 32s. 8.50
Canadian Club—5 years old	4.00
Imperial	3.05
Rye, 25 U. P.	2.30
Malt, 25 U. P.	2.30

Wilson (14)	La cse
Empire Rye..	qts.. 8.00
Empire Rye..	flasks.. 9.00
Empire Rye..	½ flasks.. 10.00
Empire Rye	32 flasks 8.00
Liquid Sunshine	qts. 6.00
Liquid Sunshine	Flasks 7.00
Liquid Sunshine	1-2 Flasks 8.00
Liquid Sunshine	32 Flasks 7.00
Etoffe du Pays	qts.. 5.00
Moonlight..	qts.. 6.00
Moonlight.	Flasks 16s.. 6.50
Moonlight.	Flasks 32s.. 7.00
Moonlight.	Flasks 36s.. 7.25
Moonlight.	Flasks 64s.. 8.00

J. P. Wiser & Sons, Ltd. (17)	
Recreation	La cse
12 Bout. Rondes..	qts. 5.00
12 Flks.	Imp. qts. 7.00
16 Flks.	Imp. pts. 5.50
32 Flks.	Imp. ½ qts. 6.00
36 Flks.	Travellers 6.00
Canada Whiskey	La cse
12 Bout. Rondes	qts. 7.00
20 Flks.	Imp. pts. 8.50
32 Flks.	Imp. ½ pts. 8.00
60 Flks.	Imp. ¾ pts. 8.00
Red Letter	La cse
12 Bout. Rondes	qts. 8.00
Whiskey Clair	La cse
12 Bout. Rondes	qts. 5.00

WHISKEY ECOSAIS

Alexander & Macdonald.	La cse
Sandy Macdonald, 10 years old	9.50
James Ainslie & Co. (1)	1 cse 5 cses
Ainslie Liqueur	13.00
Ainslie Special Liqueur	16.00
Ainslie All Malt Liqueur	15.00
O'Gilvie, quarts.	7.00 6.75
O'Gilvie, 24 flasks.	7.75 7.50
O'Gilvie, Imperial quarts.	9.50
Ainslie, Yellow label.	9.00
Ainslie, Ord. flasks.	10.25
Ainslie, Imperial quarts	13.50
Ainslie, White label	9.75
Ainslie, Special.	10.50
Ainslie, Extra Special.	12.50
Ainslie, Clynelish [Smoky].	13.00

Big Ben (1)	1 se 5 cses
Quarts [10 years old]	11.00 10.75
Bulloch, Lade & Co. (4)	La cse
Loch Katrine..	qts.. 7.50
Loch Katrine	32 Flasks.. 9.50
Loch Katrine. Imp. Qt. Flasks.	11.00
Special White Label.	9.50
Extra Special Gold Label.	11.00

Brae Mar Special (14)	La cse
Quarts	8.00
Flasks	9.99
1-2 Flasks	10.00
32 Flasks	9.00

Bruce, Wallace & Co. (14)	La cse
Five Crowns	
Imperial quarts	10.50
Reputed quarts	7.00
24 Flasks	8.00
48 Flasks	9.00
48 Flasks (10 oz.)	14.00

Burns, Leslie & Co. (14)	La cse
Glennil.	qts.. 6.00
Loch Carron (14)	La cse
Imperial quarts	10.00
Reputed quarts	6.50
24 Flasks	7.50
48 Flasks	8.50

Robt. Dale & Co. (2)	La cse
Quarts	12s 5.00

Peter Dawson (3)	La cse
Perfection..	9.75
Special..	10.50
Extra Special..	9.50
Liqueur..	12.25
Old Curio, 20 years old	15.00
Au gallon..	4.00 @ 7.00

John Dewar & Sons, Ltd. (15)	La cse
Dominion Blend..	qts. 8.75
"Special".	qts. 9.25
Blue Label.	qts.. 9.75
Special Liqueur [W. Label]	qts.. 12.50
Extra Special Liqueur..	qts.. 16.50
5 cses d'une sorte ou assorties, 25c la cse en moins.	

Alex. Ferguson & Co. (10)	La cse
Fine et vieille liqueur 20 ans d'âge	15.00
Club Liqueur	13.50
P. & O. Special Liqueur, 10 ans	10.00
K. T.	9.50

Glennil (14)	La cse
Imperial quarts	9.50
Reputed quarts	6.00
24 Flasks	7.00
48 Flasks	8.00

Greenless Bros. (14)	La cse
King Edward VII.. Ext. Sp. qts..	9.50
King Edward VII.. Sp. Liq. qts..	12.00
Dunblain pure grain	8.75
Dunblain pure malt	8.75
Real Antique pure Highland	16.00

King Edward VII	4.75 à 5.00
V. O. Extra Sp.	4.00 à 4.50

Haig & Haig (14)	La cse
★★★★	9.50
★★★★★	13.90
Pinched Bottles Wired	16.00
Au gallon	4.25 à 4.50

Wm. Hay, Fairman & Co. (5)	La cse
Hay's finest..	Sq. qts. 7.75
Hay's old	Rd qts. 6.75
Hay's old..	24 flasks 7.50
Hay's old	32 sq. flasks 7.50
Hay's old	Imp. qts. flasks 10.00

D. Hellbron (14)	La cse
Hillburn Blend..	qts.. 8.00
Hilburn Blend	Imp. qts.. 11.00
Hilburn Blend	Imp. pts.. 12.00
King's Liqueur, 10 years	qts.. 10.00
King's Liqueur, 20 years	qts.. 13.00
Au gallon	4.00 à 4.25

John Hopkins & Co. (5)	La cse
"Old Mull" Blend..	9.50
"Navy Liqueur" V. O. S.	12.00

Melrose, Drover & Co. (3)	Legal.
1 étoile.	4.00
2 étoiles..	4.25
3 étoiles..	4.50
4 étoiles..	4.75
5 étoiles	5.00

A. Macmurdo & Co. (14)	La cse
Imperial quarts	8.50
Reputed quarts	5.50
24 Flasks	6.50
48 Flasks	7.50

Mitchell Bros. (2)	La cse
Mullmore 12 Btles	qts.. 6.00
Mullmore 24s	pts. 7.50
Mullmore 48s	½ flks. 9.00
Mullmore 12 Imp. Oval	qts.. 10.00
Mullmore 24 Imp. Oval	pts. 10.50
Glen Ogle 12 Btles rdes	qts.. 8.00
Heather Dew 12 Btles. rdes	qts.. 8.00
Heather Dew	pts. 8.00
Heather Dew 12 Imp. Flks.	qts. 11.25
Heather Dew 10 oz. Flks.	12.00
Special Reserve 12 Btles. rdes..	9.00
Special Reserve Pts. 24s	10.00
Special Reserve Imp. Flks. 24s	11.75
Finest Old Scotch 12 Btles. rds..	12.50
Grey Beard Stone Jars..	4s 13.00
Grey Beard Stone Jars..	6s 10.00
E. S. L. Decanters	9.50
E. S. L.	qts. 9.50
White Star Liqueur	10.50

Old Scotch Proof..	3.50
Heather Dew	3.45 à 4.00
Special Res. Scotch Proof..	4.00
Special Res.	3.50 à 4.50
Extra Spec. Liqueur	4.75 à 5.00

Wallace Moir (3)	La cse
Imperial Quarts.	12.00

Alex. McArthur & Co. (3)	La cse
Quarts	7.50
Flasks	8.50
Imp. Quarts	11.00

James McNeil (1)	La cse
Imperial Oval	qts. 8.25
Quarts	6.25
Pints..	7.00
24 flasks, Screw top.	7.00
32 flasks, Screw top.	7.50

48½ flasks, Screw top	8.00
5 cses à la fois, 25c. en moins.	
Ian McPherson (6)	1e gal
Craigdhu... .. .	10 O. P.... 4.00
Dhuloch	9 O. P.... 4.10
Special Blend... .. .	8 O. P.... 4.25
Special Blend... .. .	15 U. P.... 3.75
Geo. Philipps & Co. (13)	1 cse 5 cses
Scotch (Maid. O'mist.)	9.50 9.00
J. P. McGillavray, Sons & Co. (13)	1 cse 5 cses
Scotch (Happy Moments)	9.75 9.25
John Robertson & Son, Ltd. (7)	1e gal.
Droits payés	
No 1—Fine Old	3.68
No 2—"Special"	3.96
No 3—Old Highland	4.28
No 4—Old Dundee	4.71
No 5—Old Private John	5.16
No 6—Liqueur	5.96
No 8—Dundee Finest	6.50
La cse.	
Private Stock John Robertson	12.50
J R. D. "Star"	10.00
Duncan McIntosh	8.25
Coleburn, Glenlivet, pure high-	
land malt	12.50
Robertson, Sanderson & Co. (6)	
"Glenleith" [8 years old]. 1a cse.	9.00
"Glenleith"	5 O. P. 1e gal. 4.75
"Glenleith"	15 U. P. 1e gal. 4.00
'Grand Spécial	9.00
"Mountain Dew," full flavor. cse.	9.50
la cse	
"Mountain Dew," cruchons terre.	
8 Imp. qts.	12.00
"Mountain Dew," cruchons terre,	
12 Imp. qts.	13.00
"Mountain Dew," 4 O. P. 1e gal.	4.75
Special Liqueur .. [15 years old].	12.50
Old Private Stock, [20 years old].	17.50
James Saunders & Co. (6)	La cse
Genuine House of Lords	12.50
J. B. Sherriff & Co. Ltd. (9)	La cse

★★★	9.25
V. O. Islay... .. .	10.25
Islay, 10 o. p. au gallon... .. .	4.25
Islay V. O. preuve, au gallon... .. .	6.25
Stuart, Campbell & Co. (3)	La cse
Quarts... .. .	6.50
Flasks	7.50
1/2 Flasks... .. .	8.50
Imperial Quarts... .. .	9.50
Tammany (14)	qts. 8.75
R. Thorne & Sons (14)	La cse
Scotch Arms	10.00
Antique Liqueur, 20 ^e years	12.00
Au gallon	4.50
John Walker & Sons (12)	La cse
Kilmarnock... .. .	10.00
Wilsons' (14)	La cse
V. V. O. Quarts	8.00
V. V. O. Flasks	9.00
V. V. O. 1-2 Flasks	10.00

WHISKEY IRLANDAIS

E. & J. Burke (4)	La cse
Quarts... .. .	8.50
Imperial Quart flasks	12.00
Wm. Hay, Fairman & Co. (5)	La cse
Hay's Old	Rd qts. 7.00
Hay's Old... .. .	24 flasks. 7.50
Hay's Old	32 flasks. 7.50
Hay's Old	Imp. qt. flasks. 10.00
D. Hellbron & Sons (14)	La cse
Old Irish	Imp. quarts 11.00
Innishannon (14)	La cse
Quarts	6.50
Flasks ?.. .. .	7.50
1-2 Flasks	8.50
John Jameson & Son (5)	La cse
1 étoile	9.50
3 étoiles... .. .	11.25
William Jameson (12)	La cse
1 harpe... .. .	9.75
3 harpes... .. .	10.75
McConnell's (1)	La cse
★	Qts. 9.00
★★★	Qts. 10.75

Special Liqueurs	Qts. 12.50
Mitchell Bros. Ltd. (2)	La cse
Old Irish Imp. Oval Flsks, qts.	11.00
Old Irish 12 Btles. rdes	Qts. 6.50
Old Irish Pts. 24s	8.00
Old Irish Flasks 10 oz.	12.00
Spec. Old Irish Imp. Pts. Flks.	11.75
Cruiskeen Lawn Stone Jars .. 4s	13.00
Cruiskeen Lawn Stone Jars .. 6s	10.90
Cruiskeen Lawn, Imp. Qts. Flsks	12.50
Au gal.	
Old Irish	3.65 à 4.00
Special Irish	4.75 à 6.00
Wm. O'Brone & Sons (1)	La cse
12 Imperial Oval Quarts	9.00
12 Ordinary Quarts	6.50
24 Pints	7.50
24 Flasks, stoppers	7.50
48 1-2 Flasks, stoppers	8.50
O'Brien (14)	La cse
Imperial quarts	10.50
Reputed quarts	7.00
Flasks	8.00
1-2 Flasks	9.00
Old Bushmill (14)	La cse
★★★... .. .	12.00
Special Malt... .. .	10.50
Au gallon	4.50
George Roe & Co. (12)	La cse
★	9.75
★★★	10.75
Kilkenny (3)	6.50
St-Kevin (3)	8.00
Kilkenny (3)	6.50
Wilsons' (14)	La cse
3 Horns	qts. 6.00
3 Horns	Flasks 7.00
3 Horns	1-2 Flasks 8.00
Marques Maison Fournier-Fournier, Ltée.	
La cse	
Rock and Rye	7.25
Fine Old Port	8.00
Vin de Gengembre	4.00
Vin Canadien	2.50
Red Line Cocktail	8.50

—Clef à la liste précédente—

Pour trouver l'agent des marchandises cotées plus haut, voyez le numéro après le nom de la marchandise et comparez avec le numéro dans la liste suivante.

1. L. Chaput, Fils et Cie.	7. John Robertson & Son, Ltd.	14. L. A. Wilson Co., Ltd.
2. Laporte, Martin et Cie.	8. Hiram, Walker & Sons.	15. J. M. Douglas & Co.
3. Boivin, Wilson et Cie.	9. Gillespies & Co.	16. Meagher, Bros. & Co., agents.
4. John Hope & Co.	10. Bernard & Laporte.	17. J. P. Wiser & Sons.
5. W. R. Wonham & Sons.	12. Law, Young & Co.	18. Lalonde & Desroches.
6. S. B. Townsend & Co.	13. Maison Fournier-Fournier, Ltée.	19. D. McManamy & Co.

POUR L'HOMME D'AFFAIRES

Ne donnez pas une poignée de main, comme si cela vous faisait mal.

Ne permettez pas à vos commis de fumer pendant les heures de travail.

N'offrez pas à la fois beaucoup de diverses sortes de marchandises.

Ne travaillez pas sans relâche. Rappelez-vous que même les machines ont besoin de repos.

Ne soyez satisfait que lorsque tout est parfaitement fini.

Ne perdez pas des moments précieux à des détails dont un subordonné peut s'occuper.

Ne marchez pas pendant un mille pour économiser cinq cents, si vous pensez que votre temps a plus de valeur.

N'attendez pas que la fortune vous sourie. La fortune favorise d'habitude les hommes actifs et non ceux qui l'attendent.

Ne vous montrez pas trop anxieux d'obtenir une commande. Le client s'en apercevra à votre manière de faire et c'est

lui qui profitera du marché, non pas vous.

Ne vous contentez pas de la clientèle que vous avez, sans chercher à vous faire d'autres clients. L'homme qui réussit se sert de tous les moyens pour accomplir ce but.

Rappelez-vous que l'éclat de vos yeux et la force de votre main ne paraissent pas dans les mots écrits. Prenez tous les moyens possibles pour que vos annonces reçoivent un accueil favorable.

CIGARS & TABACS

EXPORTATIONS DE CIGARES DE LA HAVANE

Les chiffres suivants, extraits des registres de la douane cubaine, indiquent le nombre de cigares exportés de la Havane pendant la première quinzaine du mois de juillet:

	Cigares
Etats-Unis	1,968,664
Angleterre	1,687,390
Allemagne	232,012
France	40,000
Canada	310,450
Australie	400,500
Autriche	117,225
Chili	155,911
République Argentine . .	105,125
Espagne	13,750
Pérou	32,500
Brésil	29,580
Afrique anglaise	28,500
Belgique	27,550
Egypte	20,500
Italie	20,000
Portugal	25,700
Guatemala	17,700
Turquie d'Europe	15,500
Gibraltar	14,500
Nicaragua	9,000
Russie	12,835
Salvador	9,700
Uruguay	6,000
Panama	2,900
Indes hollandaises	11,500
Indes anglaises	3,000
Costa Rica	1,000
Colombie	750

Total 5,319,742
Exportations antérieures. 90,706,306

Total du 1er janvier au
15 juillet 95,026,048

Pendant la seconde quinzaine de juillet, les exportations ont été les suivantes:

Angleterre	3,281,365
Etats-Unis	2,576,208
France	565,550
Allemagne	710,016
Espagne	476,250
Canada	323,824
République Argentine . .	177,775
Chili	83,750
Autriche	65,800
Italie	242,000
Australie	245,471
Belgique	63,700
Gibraltar	21,500
Antilles françaises	42,000
Paraguay	32,800
Uruguay	30,300
Vénézuéla	26,000
Hollande	18,000
Brésil	42,250
Iles Canaries	21,025
Japon	11,000

Guinée hollandaise	10,500
Afrique anglaise	8,750
Auckland	7,000
Madagascar	8,600
Portugal	5,700
Mexique	1,600
Chine anglaise	3,500
Antilles hollandaises . . .	4,000
Antilles anglaises	4,100

Total 9,110,334
Exportations antérieures. 96,026,048

Total du 1er janvier au
31 juillet 70,029,228

Augmentation en 1908 . . 35,107,054

RELATIONS DE LA COMPOSITION DE LA FEUILLE AUX QUALITES COMBUSTION DU TABAC

Introduction

(Suite.)

Fesca, d'après ses études sur le tabac japonais, conclut que le chlore et le soufre ont une influence très défavorable sur la combustion, mais que le phosphore est indifférent. Barths est d'accord en général avec les conclusions de Nessler et Mayer et croit que le bon effet des sels de potasse est produit par la réduction des composés à base de potasse, en oxyde de potassium et de potasse libre qui servent de convoyeurs énergiques, comme l'a suggéré Nessler. Les effets nuisibles de certains sels inorganiques sont dus soit à leur non-réductibilité, soit à leur fusibilité facile. Les phosphates alcalins sont considérés comme particulièrement nuisibles à cause de leur fusibilité facile.

Résumant les résultats obtenus par les expérimentateurs mentionnés ci-dessus, il est évident que les deux seuls faits qui n'ont pas été discutés sont: (1) que le chlorure nuit à l'aptitude à maintenir le feu et, (2) que la potasse favorise cette propriété.

Les effets des sulfates et des phosphates et la valeur relative des différents sels de potasse pour aider à maintenir le feu sont des points discutés. Cela est vrai aussi des effets de la chaux et de la magnésie, sur les qualités de combustion. Les deux faits qui n'ont pas été contredits sont insuffisants en eux-mêmes pour expliquer les qualités de combustion des divers échantillons de tabac,

car il arrive rarement que le tabac contienne assez de chlore pour produire des effets nuisibles, et il arrive fréquemment que des échantillons très riches en potasse brûlent mal, tandis que d'autres, relativement pauvres en potasse, offrent d'excellentes qualités de combustion.

Il semblerait tout à fait possible que de la lumière pût être jetée sur le sujet par l'extraction de différents échantillons de tabac avec divers dissolvants et par la constatation de l'effet que cela produirait sur les qualités de combustion. Il faut dire que tous les échantillons de tabac employés dans les expériences décrites ici avaient subi une fermentation parfaite et que les résultats ne sont pas destinés à être appliqués à du tabac non fermenté. L'extraction de divers échantillons avec de l'éther de pétrole et de l'éthyle ordinaire ou de l'éther sulfurique n'a pas affecté d'une manière appréciable les qualités de combustion. Quand on emploie comme dissolvant de l'alcali fort, le même résultat est obtenu, sauf dans un seul cas où l'aptitude à maintenir le feu fut considérablement améliorée par l'extraction.

On obtient des résultats encore plus frappants quand le tabac est extrait avec de l'eau, et la simple expérience suivante est très intéressante et instructive: Une feuille de tabac ayant une bonne aptitude à brûler sans flamme, est fendue en deux, suivant son milieu; une des deux parties subit l'extraction pendant quarante-huit heures avec un volume relativement grand d'eau distillée. Après avoir été séchée, la portion de la feuille soumise à l'extraction a perdu entièrement son aptitude à brûler sans flamme. Si on fait évaporer l'extrait pour le réduire à un petit volume et si une partie de l'extrait est saturée et asséchée, elle offrira de nouveau une bonne aptitude à maintenir le feu. Que cette aptitude soit moindre ou plus grande que celle que possédait la feuille à l'origine, cela dépendra évidemment de la concentration de l'extrait. Cet extrait communiquera une bonne combustion au papier filtrant et aux autres échantillons de tabac qui ont de médiocres qualités de combustion. Cette simple expérience semble prouver conclusivement que le principe actif qui communique à la feuille de tabac son

aptitude à maintenir le feu, peut être extrait au moyen de l'eau.

Le problème consiste donc à déterminer la composition de l'extrait et à découvrir lequel de ses constituants contribue aux qualités de combustion du tabac. Cent grains de tabac ayant une bonne combustion furent extraits avec un litre d'eau distillée; l'extrait fut décanté et le tabac soumis de nouveau à l'extraction avec la même quantité d'eau pendant vingt-quatre heures de plus. Les extraits ainsi obtenus furent combinés, filtrés et évaporés. Pendant l'évaporation, une quantité considérable de nitrate de calcium se sépara et fut enlevée par filtration. Les principaux constituants de l'extrait sont: le chlore, le sulfate, le citrate et le malate de potassium avec des sels d'ammonium et de nicotine et de petites quantités de chaux et de magnésie. Comme comparaison, la cendre du tabac soumis à l'extraction fut aussi examinée; on trouva que presque tout l'acide phosphorique, une moitié environ, de la magnésie, tout l'acide oxalique et la plus grande portion de la chaux restaient dans la feuille, tandis que l'extrait contenait presque tout le chlore, toute la potasse, les acides malique, citrique et azotique et la plus grande partie de l'acide sulfurique. Une moitié environ de toute la cendre fut extraite de la feuille et cette cendre semble contenir

tous les constituants qui communiquent au tabac son aptitude à maintenir le feu.

Un extrait de tabac ayant de mauvaises qualités de combustion fut préparé de la même manière et montra également un pouvoir à communiquer la capacité à maintenir le feu; mais autant qu'on a pu le mesurer, ce pouvoir n'était que le 1/5 environ de celui de l'extrait provenant du tabac ayant de bonnes qualités de combustion. Il différerait de ce dernier, pour la composition, en ce qu'il contenait deux fois autant de magnésie et beaucoup moins d'acide nitrique. La quantité totale de potasse était à peu près la même dans les deux extraits, de sorte que l'extrait provenant du tabac ayant de mauvaises qualités de combustion contenait beaucoup moins de potasse en combinaison avec les acides organiques. La différence de composition de ces extraits indique que le facteur principal favorisant la combustion est la potasse en excès de la quantité requise pour combiner les acides minéraux.

Effets des divers constituants de la cendre sur les qualités de combustion

Les expériences décrites montrent d'une manière concluante que les composés les plus importants pour la combustion du tabac peuvent être enlevés par extraction avec de l'eau; mais l'extrait à l'eau est un mélange complet de sels. Il est donc

désirable de déterminer les effets relatifs de ces constituants. Dans ce but, des solutions d'une force définie furent préparées de tous les sels que l'on trouve dans l'extrait et les effets de toutes ces solutions sur les qualités de combustion des divers échantillons de tabac fournis séparément ou en combinaison furent enregistrés.

En essayant les effets de toutes les bases combinées avec les divers acides, les solutions furent toutes faites d'une force telle que la quantité de l'élément basique était toujours la même, quels que fussent les poids moléculaires des sels employés dans les expériences. Les solutions de sels furent appliquées à de petits morceaux de la feuille, soit en les plaçant dans une éprouvette et en versant dessus une certaine quantité de la solution à essayer, juste suffisante pour les saturer complètement, évitant ainsi toute perte des constituants solubles de la feuille; soit en étendant les morceaux de feuille et en les laissant dans une atmosphère humide jusqu'à ce que la solution eut imprégné toute la feuille. Dans chaque cas, un morceau de la feuille adjacente à la portion traitée avec la solution était réservé pour comparaison. Les essais sur divers échantillons de tabac ne concordèrent pas toujours, comme il fallait s'y attendre; puisque les quantités des divers sels déjà présents dans la feuille sont su-

ESSAYEZ LE NOUVEAU CIGARE

FORTIER'S
CLEAR
HAVANA

FAIT DES MEILLEURS TABACS DE LA HAVANE PAR DES CUBAINS.
MANUFACTURE PAR

J. M. FORTIER, Limitée, MONTREAL.

jets à de grandes variations et ces différences, dans quelques cas, peuvent annuler les effets du sel ajouté. Pour les mêmes raisons, la concentration de la solution ajoutée doit être prise en considération. Pour annuler l'effet de ces facteurs, il est nécessaire de faire chaque essai sur un certain nombre de divers échantillons de tabac. Les essais faits furent accompagnés d'expériences similaires, sur des bandes de papier filtre.

Il y a trois éléments formant base dans le tabac, en quantités suffisantes pour attirer l'attention—potassium, calcium et magnésium—tandis que les acides minéraux importants sont: l'acide sulfurique, l'acide phosphorique, l'acide chlorhydrique et l'acide azotique; les principaux acides organiques sont: l'acide citrique, l'acide malique et l'acide oxalique. On connaît quelque chose actuellement de la distribution des trois bases parmi les acides, il est donc nécessaire d'essayer toutes les combinaisons possibles. Il est probable toutefois que les acides sulfurique, azotique et chlorhydrique sont pour la plupart combinés avec de la potasse tant que la quantité présente de cette base suffit à neutraliser ces acides et que tout excès de potasse est en combinaison avec les acides organiques. Tout l'acide oxalique semble se combiner avec la chaux; si on laissait les acides et les bases agir entre eux en présence de l'eau, la distribution de ces dernières parmi les premiers serait contrôlée simplement par les solubilités relatives des sels résultant, et les forces des acides et des bases; mais pendant la vie de la plante, qui ne cesse qu'un certain temps après que le tabac a été mis dans le hangar de séchage, d'autres forces sont mises en jeu, et il semble à peine probable qu'il y ait assez d'eau laissée dans la feuille, après que la vie a cessé, pour permettre un réajustement entre les acides et les bases, d'après des forces purement chimiques.

(A suivre).

FAITES DE VOTRE MIEUX

Il n'est pas avantageux à un vendeur de se plaindre que son patron soit moins énergique que son concurrent ou qu'il ne tiennent pas une ligne de marchandises aussi bonne que celle des autres commerçants. Le vendeur doit réussir sans s'occuper des avantages offerts par celui qui le supporte. Il doit faire de son mieux avec ce qui lui est fourni. Il ne peut pas faire sa propre clientèle avec les marchandises du voisin.

Il y a, aujourd'hui, autant de chances que jamais de faire de l'argent au moyen d'une publicité judicieuse—comme question de fait, il y en a davantage.

AU SUJET DES CIGARES

L'article suivant qui a paru dans "Philadelphia Record" a été réimprimé dans les journaux quotidiens de tous les Etats-Unis:

L'imagination est un facteur puissant vis-à-vis du fumeur de cigares pour former chez lui une préférence pour une marque de cigares; c'est un fait qui est bien connu.

L'étiquette placée sur la boîte, la forme du cigare et les conditions dans lesquelles il entre en possession du fumeur ont déjà, avant que le cigare soit allumé, fait une impression sur l'esprit du fumeur et cette première impression ne change pas facilement.

L'expert en tabac est lui-même effrayé de cette imagination qu'il redoute et se donne beaucoup de peine pour n'être pas influencé dans son jugement lorsqu'il essaye des échantillons de tabac de qualité similaire. L'idée de l'expert est d'essayer des espèces de tabac dans des conditions semblables. Dans ce but, on fabrique trois cigares dont chacun correspond à un certain échantillon; il est rare qu'on fasse l'essai d'un nombre plus grand de cigares en une seule fois. Un morceau de papier blanc ayant à peu près la grandeur d'une bande ordinaire de cigare est placé autour de chacun de ces cigares et, sur chaque bande, on met une lettre différente.

Les cigares sont alors apportés à l'expert et comme ils sont tous de la même grosseur et de la même forme, l'expert ne peut pas les différencier. Il allume les cigares l'un après l'autre, en tirant quelques bouffées de chacun d'eux, jusqu'à ce qu'il soit assuré de leurs qualités respectives et il prend un soin spécial qu'ils ne s'éteignent pas.

Quand il a reconnu que l'un est de première qualité, un autre de deuxième qualité au point de vue de l'arôme et du goût, il place les trois cigares allumés sur une table, les bouts allumés dépassant le bord de la table, et note le temps exact au bout duquel chacun de ces cigares s'éteint. Il n'y a maintenant plus rien à faire que d'établir une moyenne des résultats obtenus au point de vue de l'arôme, du goût, des qualités de combustion et de l'aptitude du cigare à maintenir sa cendre.

Les bandes de cigare qui sont tellement employées de nos jours ne sont pas un simple ornement; elles ne sont pas faites non plus pour embellir le cigare; mais elles ont pour but très important de servir de garantie vis-à-vis du consommateur, garantie qui lui confirme qu'il achète le cigare qu'il a demandé et qu'il n'obtient pas un article d'imitation.

Le gouvernement exige qu'au bas de chaque boîte de cigares il soit clairement désigné par une empreinte l'état, le dis-

trict et le numéro de la manufacture où les cigares ont été manufacturés. Le timbre du Revenu doit être détruit quand tous les cigares ont été retirés de la boîte et cette même boîte ne peut jamais être employée de nouveau pour renfermer des cigares.

C'est la couleur plutôt que la forme des cigares qui est indiquée par la marque sur un des petits côtés de la boîte. Les marques principales sont les suivantes: Colorado indiquant une couleur claire; Colorado Maduro indiquant une couleur moyenne et Maduro indiquant une couleur foncée.

Ces marques indiquent simplement la couleur de la robe et, comme la robe ne constitue que la vingt-quatrième partie du cigare, on peut facilement comprendre que les vingt-trois vingt-quatrièmes restants composant l'intérieur et la première enveloppe font que le cigare est doux ou fort; comme l'intérieur et la première enveloppe du cigare de n'importe quelle marque sont uniformément les mêmes, à part la couleur de la robe employée, cela démontre clairement quel effet inappréciable la robe a, en ce qui concerne la force ou la douceur du cigare.

Les marques mises sur le devant de la boîte de cigares indiquent la forme des cigares qu'elle contient. Par exemple, si le mot "Perfecto" y est imprimé, il veut dire que le cigare est en forme de pointe à l'extrémité que l'on place dans la bouche et aussi à l'autre extrémité; ce mot indique aussi que le cigare est renflé en son milieu. On s'est demandé depuis longtemps pourquoi un homme fumant un bon cigare dans une chambre obscure n'en jouit pas; mais l'explication de l'expert en cigares est ingénieuse et il dit qu'une personne dans une chambre obscure est généralement tranquille et s'il y avait le moindre courant d'air, ce courant d'air éloignerait la fumée du fumeur.

Mais quand le fumeur est assis dans une chambre éclairée, il peut voir la fumée et, si le cigare est bon, le fumeur est très enclin à se pencher dans une certaine direction et cela, il peut le faire inconsciemment par force d'habitude, de telle sorte qu'il amène son nez en contact avec la fumée.

Une fois qu'un cigare est devenu sec, il ne peut être rafraîchi sans perdre ses qualités aromatiques naturelles. Souvent quand un cigare de la Havane de 25c est allumé et qu'il ne donne pas de satisfaction, c'est uniquement parce que ce cigare a été humecté par l'emploi d'éponges mouillées ou de tampons humides.

Mais les cigares, particulièrement ceux de la Havane, s'améliorent par l'âge pendant les dix-huit premiers mois, pourvu toutefois que lorsqu'ils sont tout frais, ils soient placés et gardés dans une chambre parfaitement fermée où règnent une température d'environ 65 degrés et une humidité d'à peu près 70 pour cent.

COMMENT ON FAIT LES ALLUMETTES

Une nouvelle machine

La nouvelle machine à traiter les allumettes effectue automatiquement toutes les opérations de la fabrication et, autre avantage, elle permet la suppression des quatre-cinquièmes du personnel. Mais les allumettes n'en valent pas mieux!

Cette machine est d'origine américaine; elle a été importée par MM. Sevène et Cahen qui avaient été chargés de l'étudier aux Etats-Unis et, au besoin, d'en faire l'acquisition. Les prix trop élevés décidèrent ces savants ingénieurs à copier celles qu'ils avaient vues. Après de longs et pénibles travaux, les ingénieurs parvinrent à mettre au point leur imitation qui fonctionne actuellement dans le nouvel établissement d'Aubervilliers. Elle est constituée par un bâti métallique long de 7 m. 50, 24,6 pieds, haut de 3 mètres, (13 pieds) supportant une sorte de toile métallique dans laquelle les allumettes sont soutenues par une extrémité, ce qui leur permet la plongée automatique dans les bains de soufre et de pâte. La longueur du trajet parcouru par les allumettes, qui est de 25 mètres (82 pieds), remplit les mêmes conditions que le séchoir, et, en fin de course, les allumettes sont mises automatiquement dans les boîtes.

Il y a à l'avant de la machine, une sorte de case allongée où sont placées les allumettes blanches comme dans les "bateaux." Une ouvrière est chargée de l'approvisionnement.

Sous cette case est placée une table métallique de longueur égale à la largeur de la machine et sur la surface de laquelle sont taillées, à la dimension d'une allumette, les alvéoles ou rainures groupées par cinq, et qui reçoivent chacune une allumette blanche tombant du bateau. En avant de cette table, une monture porte horizontalement autant de tiges métalliques qu'il y a de rainures et groupées comme ces dernières.

Cet ensemble est animé d'un mouvement horizontal d'arrière en avant et vice versa, obligeant chacune des tiges à pousser l'allumette qui est tombée dans la rainure.

La toile métallique se meut de haut en bas derrière ce système. Elle est constituée par un assemblage de bandes d'acier peu larges et percées de trous, distribuées comme les rainures, et qui viennent se présenter, une rangée après l'autre, devant ces rainures. Les allumettes étant poussées se trouvent engagées par l'extrémité qui sera leur base et solidement maintenues dans ces trous. Chaque bande d'acier comporte 660 trous disposés en six rangées horizontales, sériées en 22 groupes de cinq. Le remplis-

sage des rainures s'effectuant automatiquement, une rangée d'allumettes est mise en place aussitôt qu'une rangée de trous se présente.

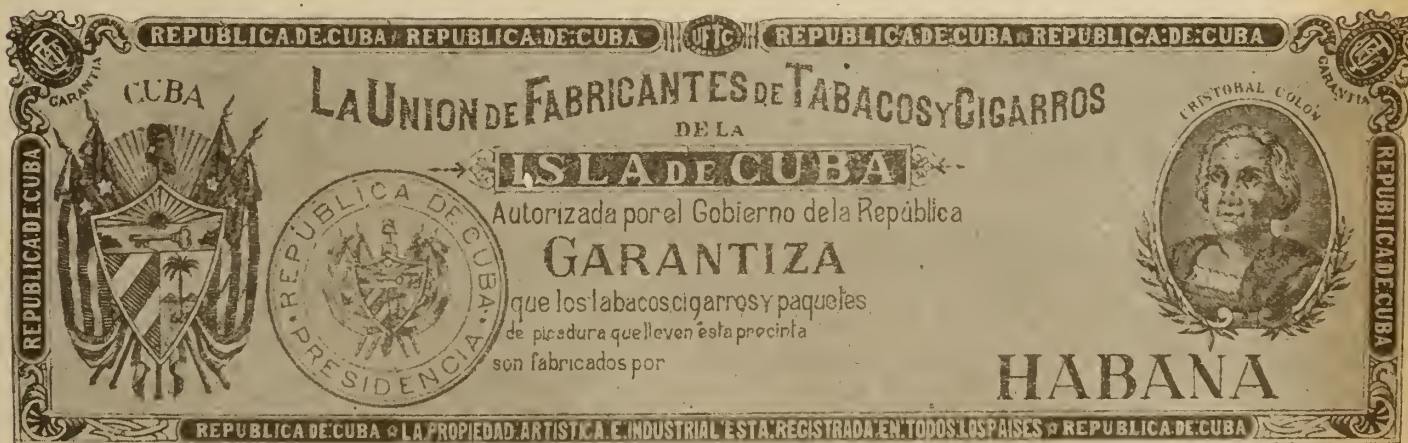
On remarque, au-dessus du "bateau," un cadre oblique dans lequel apparaissent certains détails mécaniques: c'est une glace qui permet à l'ouvrière de surveiller l'opération dont nous venons de parler. Le mouvement étant continu, les allumettes blanches suivent leurs supports qui les entraînent dans le bain de soufre d'où elles sortent pour passer sur un cylindre enduit de pâte sensible et ensuite pour effectuer le trajet de 25 mètres (49 pieds) au cours duquel elles acquièrent un degré de dessiccation suffisant pour permettre la mise en boîtes.

Cette dernière opération est bien la plus curieuse de toutes celles qu'effectue la machine. Les boîtes, faites à l'avance, sont placées en deux rangées dans une colonne verticale en dehors du bâti. Devant la base de cette colonne se meut, dans le sens horizontal et sur toute la largeur de l'appareil, une chaîne sans fin portant deux rangées de cases. Le mouvement de la chaîne n'est pas uniforme; elle avance de la largeur de deux cases, s'arrête un instant et repart dans les mêmes conditions. En passant devant la colonne des boîtes — n'oublions pas qu'il y a deux rangées verticales de boîtes dans la colonne — deux boîtes sont poussées

Etiquette de garantie au Precinta des Fabricants Independents de Cigares de Cuba

AUTORISEE PAR LE GOUVERNEMENT DE LA REPUBLIQUE DE CUBA

Le nom du Fabricant indépendant ou celui de sa marque sera imprimé sur l'espace en blanc de cette Etiquette, laquelle les fabricants indépendants qui sont membres de l'Union des Fabricants de Cigares et Cigarettes ont seuls le droit d'employer et d'attacher sur toutes les boîtes de leurs produits.



DETAILLANTS ET FUMEURS

Veillez Remarquer que toutes les boîtes de cigares et de cigarettes et tous les paquets de tabac haché portant une copie de l'étiquette de l'Union, portent une **Garantie** que leur contenu est un produit **Pur** de la **Havane, Cuba**, fabriqué individuellement par les fabricants qui font partie de la dite **Union**. Toutes les boîtes et tous les paquets qui ne portent pas cette étiquette **Peuvent** n'être **Pas** des produits **Veritables** de la **Havane, Cuba**, ni n'être pas fabriqués par les membres de l'Union. Couleurs de l'Etiquette: — Noir sur fond bleu pâle. — Couleur du Sceau de la Présidence de la République: — Bleu foncé.

par un doigt et introduites dans deux cases. Ces boîtes comportent leur système de fermeture qui est à tiroir comme celui des allumettes suédoises; il faut donc les ouvrir. A peine les boîtes ont-elles avancé d'une longueur égale à deux cases, que deux doigts interviennent pour pousser les tiroirs dans la seconde rangée de cases, placée juste en face de la première que comporte la chaîne sans fin, les fermetures restant en place. Voilà donc nos boîtes ouvertes; il ne reste plus qu'à les remplir avec les allumettes toujours fixées par leur base sur leurs supports et qui se présentent juste au-dessus de ces boîtes.

Derrière la toile métallique est placé un organe semblable à celui dont nous avons parlé plus haut et qui sert à engager les allumettes dans les supports; mais, ici, des petites tiges ont pour fonction de chasser les allumettes qui tombent par conséquent par séries de cinq dans les boîtes. — Nous supposons, bien entendu, que toutes les cases de la chaîne sans fin sont remplies de boîtes. — Il y a donc 22 boîtes qui reçoivent en même temps cinq allumettes; et comme ces boîtes s'arrêtent onze fois sur toute la largeur de la machine, chacune d'elles reçoit $5 \times 11 = 55$ allumettes, c'est-à-dire le bon compte, quoi qu'on en pense. Observez cependant que si l'on a mis 5 allumettes en plus que la quantité réglementaire, c'est parce que souvent une ou deux allumettes s'échappent en cours de route, de sorte que, sans cette précaution, le nombre de 50 serait rarement atteint.

Les boîtes étant remplies, des doigts les poussent dans leurs fermetures qui les suivent dans leurs pérégrinations, puis elles sont ensuite versées dans une glissière d'où une ouvrière les met dans les caisses.

Ces opérations se compliquent d'une quantité de petites manœuvres très curieuses à observer. C'est ainsi qu'avant de s'engager sous le déchargeur, les boîtes sont vérifiées par deux poinçons qui s'abaissent d'un demi-centimètre environ dans l'intérieur; si un couvercle a été entraîné avec le tiroir, il est percé par le poinçon, soulevé avec sa boîte et rejeté au dehors. Il ne peut donc pas se trouver de boîtes vides au milieu des autres. Dans ces conditions, les allumettes, tombant sur les cases vides, ne peuvent plus qu'être recueillies en vrac. De plus, lorsque les séries de cinq allumettes sont tombées dans les boîtes, les supports sont pris d'un tremblement qui remplace tout à fait le mouvement que l'on ferait à la main pour égaliser et tasser les allumettes dans la boîte.

La nouvelle machine effectue donc toutes les opérations, qui jusqu'ici étaient confiées aux ouvriers, pour la confection des allumettes ordinaires à cinq et à dix centimes (un et deux cents). En travaillant dix heures par jour, elle traite

2,500,000 allumettes. C'est là un joli rendement.

Pour terminer, disons un mot de la machine à gratiner, c'est-à-dire à déposer l'enduit qui sert de frottoir sur la face latérale des boîtes. Les boîtes sont disposées en trois rangées sur une table en avant de la machine et sur leur face à enduire, puis entraînées par la machine elle-même au-dessus de trois brosses qui déposent la mixture. Elles continuent ensuite leur course sur une longue table circulaire où les ouvrières les prennent pour les mettre en paquets.

(Le De Dion-Bouton).

PARTICULARITES DE LA CULTURE DU TABAC

Une des merveilles du développement des Etats-Unis a été le progrès de la culture du tabac dans la vallée de la rivière Connecticut. La terre qui autrefois manquait d'acheteurs, est maintenant une mine d'or, rapportant tant de profit à ses possesseurs qu'ils peuvent dépenser chaque année \$60 ou davantage en engrais. Cette somme de \$60 représente souvent à peu près le prix de la terre elle-même.

La culture du tabac est pleine d'intérêt, même pour l'homme ou la femme concernés, simplement parce que cet homme ou cette femme sont des fumeurs. C'est une culture vraiment extraordinaire. Le tabac pousse à peu près dans le monde entier. Cependant la plante diffère essentiellement avec chaque pays de culture.

Elle est aussi sensible à son entourage qu'un caméléon. Tout en elle—texture, arôme, goût—dépend du sol.

On peut produire deux variétés de tabac totalement différentes l'une de l'autre, à quelques pieds de distance. Si un filet de terre légère et sablonneuse court près d'une argile plus lourde, une feuille convenant aux robes de cigares est produite par la première variété, tandis que la seconde produit le tabac convenant à l'intérieur des cigares.

La mode se mêle parfois des choses et fait ou détruit la fortune d'une région entière. La mode aujourd'hui est de fumer un cigare dont la robe est de couleur claire et l'intérieur relativement doux.

C'est pourquoi la terre du Connecticut, près de la rivière, est devenue si profitable. Elle produit une feuille très mince, soyeuse, de couleur pâle, qui forme une robe splendide, d'après les idées actuelles.

Il y a quelques années, quand les cigares plus forts étaient l'objet d'une plus forte demande, les bas-fonds de la vallée du Connecticut n'étaient pas cultivés. Il n'y a pas d'indication maintenant d'une diminution de la demande pour le tabac de cette région, surtout depuis que les

cultivateurs ont commencé à cultiver du tabac Sumatra. La feuille de ce tabac est considérée comme la plus belle pour les robes de cigares, à l'exception de la robe cubaine qui est aussi cultivée là en certaine quantité.

La meilleure qualité de feuille Sumatra n'a pas été produite aux Etats-Unis, sauf dans quatre ou cinq endroits d'étendue limitée, dont le plus important est la vallée du Connecticut.

Le premier essai, dans cette vallée, fut fait en 1900, quand le département de l'agriculture entreprit cette culture sur un sixième d'acre. L'année suivante, trente-six acres furent mis en culture, et l'année d'après, il y avait 700 acres en culture.

Il fallait du nerf pour entreprendre la culture de la nouvelle variété, car le coût des premières récoltes, y compris la plantation, l'érection de hangars, la culture, la cueillette, le séchage et la fermentation, s'éleva à environ \$657 par acre, soit à plus de 45 cents la livre pour le produit fini. Comme ce produit vaut de \$1 à \$3 la livre, et qu'un acre peut produire plus de mille livres, l'entreprise donna assez de profit pour devenir très populaire.

ANCIENNES LOIS COLONIALES CONTRE LE TABAC

Une des curiosités de la législation des premiers jours de la colonisation, ce sont les lois promulguées contre la plantation et l'usage du tabac. Evidemment, les magistrats et les anciens de cette époque considéraient que cette plante appelée tabac était un des nombreux émissaires du diable contre lequel leur devoir était de faire une guerre constante. La plantation du tabac était défendue, sauf en petites quantités devant être employées en cas simplement nécessaires: médicaments, conservation de la santé — et ce tabac ainsi cultivé pouvait être fumé en particulier par les vieillards.

Tous les tenanciers d'hôtel et d'autres établissements publics avaient l'ordre de ne pas permettre l'usage du tabac chez eux. S'ils désobéissaient à cet ordre, ils étaient obligés de payer une amende. Plus tard, cette loi fut changée, et il fut défendu de faire usage de tabac dans tout hôtel ou bar, sauf en cabinet particulier, de manière à ne pas offenser les personnes fréquentant l'établissement; si cette offense était commise, les personnes en question devaient s'abstenir sous peine d'une amende de 2 shillings et six pence pour chaque offense semblable.

Il n'était permis à personne de faire usage de tabac en public, même pas dans sa propre maison, en présence d'étrangers. Il était contraire à la loi que deux hommes fument ensemble. A Windsor, chaque fumeur était obligé de se procu-

rer un certificat d'un médecin avant qu'on ne lui permît de fumer du tabac. Tout usage du tabac était prohibé à deux milles autour d'un établissement servant à une assemblée, le jour du sabbat. Le Connecticut, comme grande faveur faite aux voyageurs, permettait à un homme de fumer une fois sur un parcours de dix milles fait non en chemin de fer, mais à pied, à cheval ou en voiture.

(New York Press.)

CONCOURS DE FUMEURS

L'un des divertissements les plus populaires de la vie de club des ouvriers du nord et de l'ouest de Londres est les concours de fumeurs, tandis que dans les villages d'Angleterre, ces concours obtiennent aussi beaucoup de faveur. Vingt ou trente hommes s'asseyaient solennellement dans une petite salle et luttent silencieusement pour le titre ambitieux de champion des fumeurs, et des résultats merveilleux ont été obtenus dans l'économie du tabac. Faire durer une pipe ordinaire de tabac soixante à soixante-dix minutes, c'est chose qui se fait communément.

Toutefois, depuis 1906, quand un jardinier de Highgate, nommé George Catlon, battit tous les records, en fumant dans la pipe un huitième d'once de tabac pendant 1 heure et 51 minutes, ces records se sont établis d'une manière étonnante; et quels que soient les autres championnats que l'étranger peut gagner sur nous, il y a peu à craindre qu'ils puissent conquérir celui des fumeurs de Grande-Bretagne.

Le champion des fumeurs de l'univers est M. J. Reynolds, de Walthamstow qui, il y a quelque temps, a fumé un huitième d'once de tabac fin dans une pipe ordinaire en terre pendant 2 heures 24 minutes 20 secondes, le tabac restant allumé pendant tout ce temps. M. Reynolds avait pour compétiteurs 100 fumeurs représentant dix-neuf clubs de fumeurs, et trente-deux de ces hommes maintinrent leur pipe allumée pendant plus d'une heure.

Fait assez curieux, le précédent record de 2 heures 11 minutes 50 secondes était aussi détenu par un homme de Walthamstow. Le titre de champion des fumeurs n'est pas seulement un titre honorifique, car l'année dernière, un homme gagna un grand piano de trente guinées dans un concours tenu au Agricultural Hall, pour avoir tenu allumé un huitième d'once de tabac pendant deux heures.

Les concours de fumeurs sont extrêmement populaires en Allemagne et, il y a peu de temps, le gagnant d'un prix fuma un cigare pendant 74½ minutes sans le laisser s'éteindre. Aucun des autres concurrents ne put maintenir son cigare allumé pendant plus d'une heure.

(Tit-Bits).

LA PRODUCTION DE L'AMBRE EN PRUSSE EN 1906

Le rendement en argent a été de 4,476,363 mark et les frais de la production ont été de 2,916,000 marks. Ainsi, il y a eu un profit de 1,560,363 marks. C'est une somme plus forte que celle prévue par les estimations, et supérieure de 437,206 marks à celle représentant le rendement de 1905. L'exploitation a été plutôt dispendieuse; mais, d'autre part, les creusages indiquant que le sol "bleu" qui produit l'ambre est plus étendu qu'on ne le pensait, quand le gouvernement prussien acheta le monopole de l'exploitation des terres à ambre situées près de Königsberg. Le gouvernement va maintenant s'occuper davantage de la manufacture de l'ambre comprimé. L' "Information" fait observer que la qualité de l'ambre n'est pas aussi bonne qu'elle avait coutume de l'être. La quantité d'ambre brut produit en 1906 a été de 379 tonnes, contre 391 tonnes en 1905. Il a été employé 844 hommes et 268 femmes; mais l'industrie de l'ambre est entravée par suite de la pénurie de la main-d'œuvre. Les commandes arrivent en quantité, mais la rareté de la main-d'œuvre, dans les dernières bonnes années, a causé une réduction du nombre des employés de l'établissement.

L'OEIL DU MAITRE

Il ne faut pas s'attendre à ce que de jeunes commis aient un jugement sûr, développé. Cependant beaucoup de marchands sont enclins à compter trop sur leurs commis, ce qui a le mauvais effet de créer une tendance à la négligence.

Les meilleurs résultats dans l'établissement d'un commerce ne peuvent être obtenus que par une surveillance continuelle de la part du marchand pour éviter le défaut commun de négligence chez les commis ou pour empêcher qu'ils ne deviennent trop familiers vis-à-vis des clients réguliers, surtout vis-à-vis de ceux qui font de petits achats. Ces clients réguliers sont aptes à établir un contraste entre la déférence témoignée aux clients de passage et un manque d'attention à leur égard de la part d'un commis, dont l'esprit n'est pas aux affaires du moment.

Tout marchand qui est vraiment commerçant comprend que la clientèle constante est la base des affaires et, par conséquent, est la clientèle la plus importante; il sait aussi que de petites ventes faites à des acheteurs quotidiens font de grosses sommes, tandis qu'un grand nombre de clients dans un magasin rend la place attrayante et induit d'autres personnes à y entrer qui, autrement, auraient pu rester au dehors.

Le marchand avisé comprend ces choses et il est de son avantage de communiquer ces idées à ses commis et de voir à ce que ceux-ci servent promptement et respectueusement les clients réguliers qui ne font que de petits achats.

Il est bon de se rappeler qu'il est plus difficile de regagner un client perdu que d'attirer un nouveau client. De plus un client mécontent se donnera souvent de la peine pour persuader ses amis de quitter un magasin, de sorte que la perte d'un client peut entraîner la perte de plusieurs autres. Dans l'établissement d'un commerce, une chose très essentielle est de retenir une clientèle permanente. Une déférence uniforme accordée à tous est la première loi du commerce de détail et la plus importante.



AMATEURS:

Lorsque des amis vous diront de fumer

Le Cigare Sir Wilfrid,

n'hésitez pas. Vous serez enchantés de son goût et de son arôme délicieux . . .

The Eastern Cigar Co., Ltd.,

===

Mariville, Que.

J. O. LAPORTE, Représentant.

ST-JEAN, QUE.

NOS PRIX COURANTS

Marques spéciales de marchandises dont les maisons, indiquées en caractères noirs, ont l'agence ou la représentation directe au Canada, ou que ces maisons manufacturent elles-mêmes. — Les prix indiqués le sont d'après les derniers renseignements fournis par les agents ou les manufacturiers.

IMPERIAL TOBACCO COMPANY OF
CANADA, Limited.

Cigarettes.	Par mille
Richmond Straight Cut No 1, 10s.	12.00
Pet, 1/10.	12.00
Sweet Caporal, en boîtes de 10.	8.50
Athlete, boîtes de 10 ou ppts 10s	8.50
Old Judge, en boîtes de 10s.	8.50
New Light, [tout tabac] 10s.	8.50
Sub Rosa [tout tabac]	8.50
Derby en ppts de 6 [600] 3.93; 10s	6.55
Old Gold, 6 ⁴ (600) 3.78; 1/10s.	6.30
Prince, 7, [700] 4.02; 10s.	5.75
Sweet Sixteen, ppts, 7s, 4.02; 10s.	5.75
Murad, Turques, bouts en papier	12.00
Mogul, Turques, bouts en papier ou en liège	12.00
Mogul Magnums, bouts en papier.	16.00
Dardanelles [Turques] bouts en papier 12.25, en liège ou argent.	12.50
Yildiz [Turques] Bouts en or, 10s.	15.00
Yildiz Magnums, Bouts en papier, en liège ou en or, 10s. et 100s.	20.00
Virginia Brights, bte de 600, 3.50	5.83
High Admiral, 10s.	7.00
Gloria, 7s [700] 4.02; 10s.	5.75
Guinea Gold.	12.00
Otto de Rose, 10s.	12.50
Bouquet, Slide boxes, 7s. 350; 2.01	5.75
Pin Head, Slide boxes, 7s. 700; 3.85	5.50
Pall Mall (Egyptian)—Cork tips only.	
In boxes of ten	18.50
Pall Mall (King Size)—In boxes of ten	25.00
Pasha No 3 (Egyptian)—Plain tips only.	
In boxes of ten	20.00
Bizak (Egyptian)—In Slide boxes of ten	11.00
Duke of Durham—In Slide boxes of ten	7.00
Tabacs à cigarettes.	La lb.
B. C. No 1, ppts, 1/12, btes 5 lbs.	1.00
Puritan, ppts, 1/12s, btes 5 lbs.	1.00
Athlete, paquets ou boîtes, 1-12, boîtes 5 lbs.	1.05
Derby, en tins, 1/4s.	.95
Vanity Fair, ppts, 1/8s, btes 5 lbs.	1.20
Sultana, ppts, 1/12s, btes 5 lbs.	1.00
" 1/2 & 1 lb, ppts, btes 5 lbs.	.96
Gloria, ppts, 1/12s, btes 5 lbs.	1.00
Southern Straight Cut, paquets, 1/12s, btes 5 lbs.	.85
Old Judge, ppts, 1/9s, btes 5 lbs.	1.45
Sweet Caporal, ppts 1/13s, btes 2 lbs.	1.15
Honde's Straight Cut No 1, ppts, 1/12s, boîtes 5 lbs.	1.00
Dufferin, ppts, 1/12s, btes 5 lbs.	1.00
L. Caporal, ppts, 1/12s, btes 5 lbs	1.00
Harem (Turque), ppts, 1-16s, btes 5 lbs.	1.35
1-4 lb. tins	1.40
Honde's Turkish—1-20 pcks. 5 lb. boxes	1.70
Kiosk [Turque], paquets, 1/16.	1.92
Tabacs coupés à fumer.	La lb.
Old Chum — En tins, 1/6s.	1.00
En tins, 1/2 lb.	.85
En tins, 1 lb.	.85
Ppts, 1/10s, btes 5 lbs.	.85
En sacs, 1/5s., btes 5 lbs.	.88
Puritan Cut Plug — Ppts, 1/11s, boîtes 5 lbs.	.85
En tins, 1/2 et 1/4 lbs.	.85
En tins, 1/6s.	.93

En tins, 1 lb.	.83
Full Dress — En tins, 1/5 et 1/2 lbs.	.95
Meerschaum — Ppts, 1/10s, btes 5 lbs.	.82
En tins, 1/2 lb.	.84
En sacs 1/5 btes 5 lbs.	.92
Ritchie's Smoking Mixture. Ppts, 1/10s, boîtes 5 lbs.	.80
En tins, 1/4 lb.	.95
Ritchie's Cut Plug — Ppts, 1/16s et 1/9s, btes 5 lbs.	.71
Cut Cavendish — Ppts, 1/10s, boîtes 5 lbs.	.80
Durham — En sacs, 1/12s, btes 5 lbs.	1.00
En sacs, 1/6s, btes 5 lbs.	1.60
En drums, 1 lb.	1.00
Virginity — drums, 1 lb.	1.25
Unique — Ppts, 1/15s, boîtes 5 lbs.	.65
Ppts, 1 lb, boîtes 5 lbs.	.61
Ppts, 1/2 lb., boîtes 5 lbs.	.60
Lord Stanley — tins, 1/2 lb.	1.05
Hand Cut Virginia — tins, 1/4 lb.	1.00
Duke's Mixture, Cut Plug — Ppts, 1/10 lb, cartoons 2 lb.	.82
Perique Mixture — Er tins, 1 lb., 1-2 lb. et 1-4 lb.	1.15
Athlete Smoking Mixture — 1/2 and 1/4 lb. tins.	1.35
Pure Perique — 1/4 & 1/2 lb. tins & 1 lb. pcks.	1.75
St. Leger — 1/2 & 1/4 lb. tins & 1/10 sacs.	1.20
P. X X X — 1 lb. tins.	.95
1/2 lb. tins.	1.00
1/5 tins.	1.00
Handy Cut Plug — 1/5 pouches, 5 lbs boxes	.90
1/2 lb. jars.	.90
Old Virginia — 1 lb. tins.	.78
1/2 lb. tins.	.80
1-16 & 1-9 pcks, 5 lb. boxes.	.72
1 lb. & 1/2 lb. pcks, 5 lb. boxes.	.72
Morning Dew Flake Cut — 1-10 pcks, 5 lb. boxes.	.82
1-6 tins.	1.00
1/2 lb. tins.	.94
1-5 bags.	.88
Blue Star — 1-12 pcks, 5 lb. boxes.	.83
Favorite — 1/2 lb. tins.	.69
Campaign Cut Plug — 1-10 pcks, 5 lb. boxes.	.80
1-5 tins.	1.00
1/2 lb. tins.	.96
Khaki — 1-5 tins.	1.00
1/2 lb. tins.	.96
1-10 pcks, 5 lb. boxes.	.80
Red Star — 1-12 pcks, 5 lb. boxes.	.83
Sweet Bouquet — 1/2 lb. tins.	1.25
Maryland — 1-12 pcks, 5 lb. boxes.	.78
1/4 lb. tins.	.78
Gold Star — 1-10 pcks, 5 lb. boxes.	.80
M. P. [Perique Mixture]. 1-11 & 1-5 pcks, 5 lb. boxes.	.88
Honde's Celebrated Mixture — 1-8 tins.	1.35
Gold Crest Mixture — 1/4 & 1/2 lb. tins.	1.35

Gold Dust — 1-10 bags, 5 lb. boxes.	.88
1-12 bags, 5 lb. boxes.	.90
A. T. C. Mixture à fumer — En tins, 1/4 lb.	1.40
En tins, 1-8 lb.	1.45
Social Mixture Ppts 1-10 btes 5 lbs.	.75
En tins, 1-2 lb.	.75
Seal of North Carolina — En tins de 1/2 et 1/4 lbs.	1.05
En sacs, 1-6 s, btes 5 lbs.	1.05
1/12, 1/8 & 1/4s, ppts, btes 5 lbs	.95
Old Gold — 1/12s et 1/8s, ppts, btes 5 lbs.	.95
1-6 tins	1.05
1-4 pcks, 6 lbs. boxes	.95
1-2 lb. glass jars	1.05
Bull Durham — 1-10 bags. 5 lb. cartons	1.25
1-16 bags. 5 lb. cartons	1.25
Duke's Mixture (Granulated)— 1-10 bags. 5 lb. cartons	.85
Tabacs Ogden	La lb.
Beeswing — Tins décorées, 1s	1.10
1/2 lb. tins, 4 lb. cartoons.	1.15
1/4 lb. tins, 4 lb. cartoons	1.18
1-8 pcks, 2 lb. cartoons	1.18
1-16 pcks. 1 lb. cartoons.	1.25
Ogden's Navy Mixture — 1-8 et 1-4 lb. tins, 2 lb. cartoons	1.26
Turret Navy Cut — 1-4 lb. tins, 2 lb. cartoons.	
Mild	1.36
Medium	1.22
Full	1.22
1-8 lb. tins, 2 lb. cartoons.	
Mild	1.40
Medium	1.26
Full	1.26
1-16 lb. tins, 2 lb. cartoons.	
Mild	1.50
Medium	1.32
Full	1.32
Tabacs américains à fumer	La lb.
Pride of Virginia — 1-10 lb. tins, 2-12 lb. cartoons	1.30
Old English Curve Cut — 1-10 lb. tins, 2-12 lb. cartoons	1.30
1-4 lb. tins (air tight)	1.40
Richmond Gem Curly Cut — 1-8 pcks., 5 lbs. cartoons	1.43
1-4 pcks., 5 lbs. cartoons	1.60
Rose Leaf [Fine Cut Chewing] — 1 lb. pcks., 5 lb. drums	1.22
Tabacs américains à chiquer plugs	
Battle Ax — 12 lbs caddies	.86
Piper Heidsieck—10 lbs caddies	1.20
Piper Heidsieck—7 lbs. caddies.	1.15
Horseshoe — 12 lbs. caddies	.99
Star, 12 lbs. Cads.	1.00
Climax, 12 lbs. Cads	.99
Spear Head, 18 lbs. Cads.	.99
IMPERIAL TOBACCO COMPANY OF CANADA, Limited.	
(Empire Branch).	
Tabacs à chiquer.	
Bohs, 5s., Cads 21 lbs., 1-2 Cads, 12 lbs.	38
Bohs. 10s., Butts, 24 lbs. 1-2 Butts, 12 lbs.	38
Bohs Bars, 5 3-5 cuts to the lb., 1-2 Butts. 10 lbs.	38
Currency Bars, 9s., 10 cuts to the lb., Butts, 25 lbs., 1-2 Butts, 12 1-2 lbs.	38
Currency Navy, 2 x 4, 5 1-2s. to lb.,	

1-2 Butts, 11 1-2 lbs.	38
Currency Navy, 10s., 1-2 Cads, 12 lbs.	38
Stag Bars, 5s., Butts, 16 lbs.	38
Old Fox, 12s, butts 24 lbs, ½ butts 12 lbs.	48
Pay Roll, 10½ oz. bars, 5 cuts to the bar, 7½ cuts to lb, butts 20 lbs.	56
Pay Roll, 2 x 3, 7 to lb, 22 lbs. cads & 12 lbs ½ cads.	56
Pay Roll, 6½ oz. bars, [thin]. 7½ spaces to the lb. boxes, 5 lbs..	56
Moose, 14½ oz. Bars, 5 cuts to bar, 5½ cuts to lb., ½ butts, 8 lbs.	40
Black Watch 5s., 1-2 Butts 9 lbs. each	36
Tabacs à fumer.	
Empire, 5s., 10s.	36
Rosebud Bars, 6s., Butts, 20 lbs., Boxes, 5 lbs.	45
Amber, 8s, and 3s.	60
Ivy, 1 1-2 x 4, 7s, 17 lbs, butts.	50
Ivy, 1 1-2 x 4, 7s, 8 1-2 lbs. 1-2 Butts	50
Hudson, 8s cads, 20 lbs.	53
Pacific, 8s cads, 20 lbs.	53
Starlight, 1½ x 4, 7s, 8½ lbs., ½ butts	50

THE B. HOUDE CO., LTD., QUEBEC

Cut Smoking Tobaccos

Trappeur —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes	\$.32
1-12 bags, 5 lbs. boxes48
1-2 and 1 lb. pcks.30
Comfort —	
1-8 bags, 5 lbs. boxes52
1-10 bags, 5 lbs. boxes40
1-12 bags 5 lbs boxes48
Casino —	
1-6 pcks. 5 lbs. boxes24
1-2 and 1 lb. pcks.20
O. K. No. 1. —	
1-7 tins, 10 lbs. wooden boxes56
1-6 pcks. 5 lbs. boxes50
O. K. Mixture —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes32
Horse Shoe Solace —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes43
1-2 and 1 lb. pcks.41
1 lb. pck. with pipe inside pcks.18
1-2 lb. tins43
Gold Block —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes50
1-12 and 1-6 bags, 5 lbs. boxes50
Brown Shag —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 and 1 lb. pcks.38
Signum Cut Plug —	
1-12 bags, 5 lbs. boxes43
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 lbs. pcks.38
1-7 tins 10 lbs. wooden boxes56
1-2 tins48
Carillon (for Smoking and Chewing).	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
Como —	
1 lb. pck. with pipe inside pcks.33
1-9 pcks. 5 lbs. boxes36
Lion Brand —	
1-12 (paper bags), 5 lbs. boxes45
Calabresse —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes32
Houde's No. 1 —	
1 lb. pck. with pipe inside pcks.44
1-6 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 and 1 lb. pcks.39
Mimac —	
1-10 (paper bags), 5 lbs. boxes30
Houde's Fine Cut —	
1-12 and 1-6 pcks. 5 lbs. boxes52
Hudson —	
1-12 pcks. 3 lbs. boxes52
1-6 pcks. 5 lbs. boxes52
Golden Leaf —	
1-12 and 1-6 pcks. 5 lbs. boxes48

1 lb. tins54
1-2 lb. tins58
1-4 lb. tins65
Rainbow —	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes70
1-2 lb. tins73
1-4 lb. tins78
1-5 lb. bags, 5 lbs. boxes78
Cremo —	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes52
Natural Cut Smoking Tobaccos	
Parfum d'Italie —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes43
Mon Ami (Pure Quesnel) —	
1-8 pcks. 3 lbs. boxes60
1-2 and 1 lb. pcks.50
Red Cross —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 pcks.40
1-7 bags, 5 lbs. boxes55
Tiger —	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes22
Montcalm —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes30
1-4, 1-2 and 1 lb. pcks.30
Zeuave —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes31
1-2 and 1 lb. pcks.30
Encore —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 and 1 lb. pcks.38
1-6 bags43
Rouge & Quesnel —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes38
1-5-1-2 and 1 lb. pcks.35
Mon Plaisir —	
1-9 pcks. 2 and 5 lbs. boxes70
Quesnel —	
1-4-1-2 and 1 lb. pcks.40
Houde's Best one Dollar Mixture —	
1-4-1-2 and 1 lb. pcks.80
Gold Cross —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes50
1-2 and 1 lb. pck.50
Napoleon —	
1-10 pcks. 4 lbs. boxes40
1-2 and 1 lb. pcks.35
Blue Cross —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes32
1-2 and 1 lb. pcks.30
Golden Broom —	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes36
1-2 lb. pcks.31
Houde's Sixty cents. —	
1-6 pcks. 5 lbs. boxes50

Cigarette Tobaccos

Rugby —	
1-8 (slide-boxes), 5 lbs. boxes62
1-14 pcks. 5 lbs. boxes60
1-2 and 1 lb. pcks.60
Petit Bleu —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes50
1-2 and 1 lb. foil pcks.40
L. L. V. —	
1-2 lb. foil pcks.36
1-12 pcks. 5 lbs. boxes46
Petit Poucet —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes48
Le Petit Jaune —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes46
Tri Color —	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes55
Swoboda —	
1-9 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes64
Carlo —	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes55
Fine Cut Chewing	
Chocolate Fine Cut —	
1 lb. tins60
Plug Chewing	
Spun Roll —	
1-16 1 lb. boxes60
Natural Pressed Cut	
Original —	
1-4 lb. pcks. 5 lbs. boxes60

Sliced Plug Cut

Transfer —	
1-7 (slide boxes), 5 lbs. boxes50
Atlas —	
1-6 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes44
Alice —	
1-7 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes52
Bamboo (Curved Cut.) —	
1-10 tins, 3 lbs. boxes78

CIGARETTES

Pearls —	
10s with mouth pieces 500 par bte	4.00
Dufferin —	
10s 500 par boîte	4.50
Cadet —	
10s 500 par boîte	4.00

SNUFF

Landry's Light Snuff —	
Rose No. 128
Merise28
Rose extra32
Macaba34
Scotch, (1 lb. pcks. and 5 lbs. boxes)	
Scotch (in 5 lbs. Jars)46
Grand'Mère 1-16 boxes55
Houde's Dark Snuff —	
Natural29
Rose No. 130
Rose & Bean30
Rose Extra32
Merise30
Macaba37
Scotch (in 1 lb. pcks. and 5 lbs. boxes)	
Scotch (in 5 lbs. Jars)48

JOSEPH COTE, QUEBEC.

Cigares	
Three Little Champions	
for 5c.	1/5.... 12.50
Côté's Fine Cheroots.	1/10.... 15.00
Quebec Queen.	1/20.... 15.00
V. II. C.	1/20.... 25.00
My Best.	1/20.... 25.00
Doctor Faust.	1/20.... 28.00
St-Louis [union].	1/20.... 33.00
Martin [union].	1/20.... 35.00
Havana Seconds	1/20.... 35.00
Champlain	1/20.... 35.00
V. C. [Union].	1/20.... 36.00
Martha [union].	1/20.... 55.00
El Sergeant Premium	1/40.... 55.00

Tabacs Canadiens en feuilles

Balles de 25 et 50 lbs.

Connecticut, 10	1905 0.00 0.12
Grand Havane, 25 et 50	1905 0.00 0.12
Parfum d'Italie A.	1905 0.00 0.30
Belgique	25s. 1905 0.00 0.25
Petit Canadien	1904 0.00 0.25
Quesnel A. M.	1905 0.00 0.35
Rôle J. C., No 40, ½, 1	1905 0.00 0.32
Rouge A.	1905 0.16 0.18
Rouge G.	1900 0.16 0.18
Rouge Quesnel A.	1904 0.00 0.25
Spread Leaf, Rouge	1905 0.00 0.15
S. Nouveau	1905 0.00 0.14
Petit Havane	1905 0.18 0.20
S. Vieux	1904-1905 0.16 0.18

Tabac coupé canadien.

Petit Havane, 1/3 boîtes 10 lbs.48
Petit Havane, 1-12, 1-6 boîtes 10 lbs.48
Quesnel, 1/9, boîtes 5 lbs.65
Quesnel, 1/4, boîtes 10 lbs.60
Quesnel, 1/2, quantité à volonté.60
Côté's choice mixture, 1/4 tin.75
Côté's choice mixture, 1/2 tin.70
Côté's choice mixture, 1 lb.65
Tabac en poudre: Rose, 32 cts.;	
Rose et Fève, 32 cts; Fève, 32 cts;	
Rose Extra, 34 cts; Rapé, \$1.25; Macca-	
ba, 47 cts.; Scotch, 47 cts.; Merise, 32 c.	

IMPORTED TOBACCOS

WILLS'S SMOKING TOBACCO

Capstan Navy Cut.

Air tight tins.

Mild	1-2	1.33
"	1-4	1.35
"	1-8	1.42
"	1-16	1.59
Medium	1-2	1.20
"	1-4	1.22
"	1-8	1.30
"	1-16	1.40
Full	1-2	1.20
"	1-4	1.22
"	1-8	1.30
"	1-16	1.39

Decorated tins.—

Mild	1-16	1.48
Medium	1-16	1.36
"	1-8	1.30

Traveller.

Decorated hinged tins . . .	1s.	1.12
Decorated hinged tins . . .	1-2	1.16
Decorated hinged tins . . .	1-4	1.18
Air tight tins	1-4	1.18
Flat foil pkts.	1-8	1.17
Flat foil pkts.	1-16	1.17

Westward Ho Mixture.

Air tight tins	1-4	1.18
Air tight tins	1-8	1.26
Paper pkts., foil	1-8	1.12

Ocean Mixture.

Round tins	1s.	1.00
Air tight tins	1s.	1.05
Air tight tins	1-4	1.10
Air tight tins	1-2	1.04

Latakia.

Air tight tins	1-2	1.59
Air tight tins	1-4	1.59

Black Cut Cavendish.

Air tight tins	1-4	1.25
Air tight tins	1-8	1.25

Gold Flake.

Air tight tins	1-4	1.35
Paper pkts., foil	1-8	1.35

Liverpool Irish Twist.

Air tight tins	3 lbs.	0.98
Tagger tins (2 lbs. coils) 10 lbs.		0.98
Air tight tins (2½ lbs. coils) 5 lbs.		0.98

Superfine Shag.

Air tight tins	1-4	1.30
Air tight tins	1-8	1.35

Old Friend Shag.

Air tight tins	1-4	1.00
--------------------------	-----	------

WILLS'S CIGARETTE TOBACCOS.

Three Castles.

Air tight tins,		
Mild	1-2	1.55
"	1-4	1.60
"	1-8	1.65
Medium	1-4	1.50
"	1-8	1.55
Paper Pkts., foil		
Medium	1-8	1.50
"	1-16	1.40
Mild	1-16	1.60

Best Bird's Eye.

Air tight tins	1-4	1.30
Air tight tins	1-8	1.37
Paper pkts., foil	1-8	1.25

Bright Bird's Eye.

Air tight tins	1-4	1.10
--------------------------	-----	------

Bristol Bird's Eye.

Air tight tins	1-4	1.20
--------------------------	-----	------

PLAYER'S SMOKING TOBACCOS

Navy Cut.

Air tight tins—

Mild	1-2	1.35
"	1-4	1.36
"	1-8	1.46
"	1-16	1.54
Medium	1-2	1.16
"	1-4	1.18
"	1-8	1.27
"	1-16	1.36
Full	1-2	1.16
"	1-4	1.18
"	1-8	1.27

Navy Mixture.

Air tight tins	1-4	1.36
Paper pkts., foil	1-8	1.36
Paper pkts., foil	1-16	1.36

PLAYER'S CIGARETTE TOBACCOS

Navy Cut.

Flat tins	1-8	1.50
Air Tight Tins	1-4	1.50

RICHMOND CAVENDISH CO'S SMOKING TOBACCOS

Pioneer.

Flat tins	1-2	1.16
Flat tins	1-4	1.20
Air tight tins	1-4	1.18
Paper pkts., foil	1-8	1.20
Paper pkts., foil	1-16	1.24

Richmond Smoking Mixture.

Round tins	1-4	1.10
----------------------	-----	------

Gem of the Ocean Shag.

Air tight tins	1-4	1.06
--------------------------	-----	------

Superfine Shag.

Air tight tins	1-4	1.13
--------------------------	-----	------

LAMBERT & BUTLER'S SMOKING TOBACCOS.

Log Cabin.

Air tight tins	1-4	1.18
Air tight tins	1-8	1.27
Paper pkts., foil	1-8	1.15

Sundried Honeydew.

Air tight tins	1-4	1.40
--------------------------	-----	------

Viking.

Air tight tins		
Medium	1-4	1.20
"	1-8	1.25

Varsity Mixture.

Decorated hinged tins . . .	1-4	1.85
-----------------------------	-----	------

Frontier Mixture.

Air tight round tins	1-4	1.60
------------------------------	-----	------

Prince of Wales Mixture.

Air tight round tins	1-4	1.50
------------------------------	-----	------

Garrick Mixture.

Air tight tins	1-2	2.25
Air tight tins	1-4	2.25
Air tight tins	1-8	2.25

LAMBERT & BUTLER'S CIGARETTE TOBACCOS.

May Blossom.

Air tight tins	1-4	1.50
Air tight tins	1-8	1.60

McDONALD'S TOBACCOS

Cut Golden Bar.

Air tight tins,—

Mild	1-4	1.45
"	1-8	1.50
Medium	1-4	1.45
"	1-8	1.50
Full	1-8	1.50

F. & J. SMITH'S SMOKING TOBACCOS.

Glasgow Mixture.

Air tight round tins	1s.	1.28
Air tight round tins	1-2	1.31
Air tight round tins	1-4	1.31
Air tight round tins	1-8	1.36

Sun Cured Mixture.

Air tight round tins	1s.	1.35
Air tight round tins	1-2	1.36

Air tight round tins	1-4	1.36
Air tight round tins	1-8	1.42

AMERICAN SMOKING TOBACCOS.

Van Bibber Cut Plug.

1-10 lb. tins, 2 1-2 lb. cartoons .	1.25
-------------------------------------	------

Just Suits Cut Plug.

1-10 pkts. 5 lbs. cartons	1.10
-----------------------------------	------

Sensation Cut Plug.

1-10 pkts. 5 lbs. cartons	1.10
-----------------------------------	------

Havelock (Australasian) Cut Plug.

(Dark or Aromatic).

1-10 pkts. 5 lbs. cartons	1.25
-----------------------------------	------

CIGARETTES

Social.	Per box of	Per M.
In slide boxes of twenty	500	3.33 6.65

Gold Crest.

In slide boxes of twenty	500	3.33 6.65
--------------------------	-----	-----------

Vanity Fair.

In slide boxes of ten	500	3.65 7.30
-------------------------------	-----	-----------

Vice Roy (Little Cigars).

In slide boxes of ten	500	4.25 8.50
-------------------------------	-----	-----------

Egyptian Deities No. 1.

In slide boxes of ten	500	13.50 27.00
-------------------------------	-----	-------------

Egyptian Deities No. 3.

In slide boxes of ten	5.00	10.00 20.00
-------------------------------	------	-------------

WILLS'S CIGARETTES

Three Castles.

	Per M.
Air tight tins of fifty	15.00
In fancy flat tins of ten	16.00
In cartons of ten	15.00

Three Castles (Gold-tipped).

In flat tins of fifty	19.00
In flat tins of ten	20.00
In flat tins of twenty	19.50

Gold Flake.

In air tight tins of fifty	12.50
In packets of ten	12.50
In slide boxes of ten	12.50

Capstan (Mild).

In air tight tins of fifty	12.00
In cartons (with mouthpieces) of ten	12.50
In cartons of ten	12.00

Capstan (Medium).

In air tight tins of fifty	12.00
In cartons of ten	12.00
In cartons of ten (with mouthpieces)	12.50

Wild Woodbine.

In packets of ten	12.50
-----------------------------	-------

LAMBERT & BUTLER'S CIGARETTES

Garrick Mixture.

	Per M.
In air tight tins of fifty	19.00

PLAYER'S CIGARETTES

Navy Cut (Mild).

	Per M.
In cartons of ten	13.00
In air tight tins of fifty	13.00
In flat tins of hundred	13.50
In cartons of seven	14.29
In flat tins of fifty	13.50

Navy Cut (Medium).

In air tight tins of fifty	13.00
In flats tins of ten	14.00
In convex packages of ten	14.00
In cartons of ten	13.00
In flat tins of hundred	13.50

Drumhead.

In cartons of ten	10.50
-----------------------------	-------

AMERICAN TOBACCO CO'S CIGARETTES

Turkish Trophies.

Put up in plain and cork tips.

	Per M.
In boxes of ten	22.50

Pour Augmenter votre Chiffre d'Affaires,



il suffit de garder toujours en stock
les fameuses marques de cigares:

Champlain	}	à .05 ^c
St-Louis		
Havana Second	}	à .10 ^c
et Sergeant		

Ce dernier a mérité une médaille d'or
à l'Exposition Universelle de Paris
en 1900.

Si votre fournisseur refuse de vous
procurer ces marques, adressez-vous
directement à

JOS. COTÉ

le plus grand importateur d'articles
de fumeurs et marchand de tabac
en gros du Dominion.

BUREAU : 186-188 Rue St-Paul, Phone 1272.
ENTREPOT : 119 Rue St-André.
SUCCURSALE : 179 Rue St-Joseph, Phone 2097.
QUEBEC.



Cigarettes
"SWEET CAPORAL"

La forme la plus pure sous laquelle le tabac peut être fumée.

"LANCET"

MONTREAL

VOL. VII



OCTOBRE 1908

No 10

LIQUEURS ET TABACS

LIQUORS & TOBACCOS



Donnez au consommateur
ce qu'il demande:

La Bière Populaire

MOLSON

portant la fameuse éti-
quette blanche et bras-
sée à Montréal depuis

122 ANS

MAISON
FONDÉE en 1827

SCOTCH WHISKY DE ROBERTSON

LA MARQUE
La plus ANCIENNE



SEULS AGENTS POUR LE CANADA:

JOHN ROBERTSON & SON, Ltd., - Distillateurs à Dundee, Ecosse

BUREAUX AU CANADA:

MONTREAL, 310 rue Notre-Dame Ouest	WINNIPEG, 315 Avenue William
ST. JOHN, N.B., 8 Market Square	VANCOUVER, coin des rues Richard et Hastings

SEULES AGENCES:

MOET ET CHANDON, Champagne	ADET, SEWARD & Co., Bordeaux, V. D.
J. H. DENIS MOUNIÉ, Cognac	Clarets, Sauternes et Vins de Bourgogne.
D. GONI FEUERHEERD & Co., Sherries	MACHIN & HUDSON, Liverpool, Beaver Brand
D. M. FEUERHEERD & Co., Vins de Port	Bass' Ale & Guinness' Stout.
	THE PETER SCHOENHOFEN BREWING Co.,
	Chicago, "Eldeweiss Lager".

Gérant à Montréal: GEO. W. DOW

LIQUEURS

LIQUEURS ET TABACS—Revue Mensuelle publiée par la Compagnie de Publication Commerciales (The Trades Publishing Co'y), 25 rue Saint Gabriel, Montréal, Téléphone Main 2517, Boîte de Poste 917. Abonnement : dans tout le Canada et aux Etats-Unis \$1.00, strictement payable d'avance. France et Union Postale, 7.50 francs. L'abonnement est considéré comme renouvelé, à moins d'avis contraire donné au moins 15 jours avant l'expiration. Il ne cessera que sur **un avis par écrit**, adressé au **bureau même** du journal. Il n'est pas donné suite à un ordre de discontinuer tant que les arrérages et l'année en cours ne sont pas payés.

Adresser toute communication simplement comme suit : **LIQUEURS ET TABACS, MONTREAL, Canada.**

Organe officiel de { *l'Association des Commerçants Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Montréal.*
l'Association des Marchands Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Québec.

Official organ of the { *Licensed Victuallers' Association of the City of Montreal.*
Association des Marchands Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Québec.

VOL. VII.

MONTREAL, OCTOBRE 1908

No 10

ASSEMBLEE GENERALE MENSUELLE

DE

L'Association des
COMMERÇANTS LICENCIÉS

de Vins et de Liqueurs

De la Cité de Montréal,

MERCREDI

7 OCTOBRE 1908

A 3 hrs p.m. très précises.

— AU —

Monument National

GENERAL MONTHLY MEETING

— OF THE —

LICENSED VICTUALLERS'
ASSOCIATION

OF MONTREAL,

WEDNESDAY

7th of OCTOBER, 1908

At 3 p. m. sharp.

— IN THE —

Monument National

Association des Com-
merçants Licenciés
de Vins et de Li-
queurs de la Cité
de Montréal : : :

Incorporée en Juin 1884.

JAMES MCCARREY
Président.

L. A. LAPOINTE,
Secrétaire.

DIRECTEURS:

J. A. A. AYOTTE,
EUG. MASSE,
J. A. TANGUAY,
ARTHUR BONNEAU,
ERNEST TRUDEAU,
ARTHUR HINTON,

ANDREW J. DAWES
LAWRENCE A. WILSON
E. L. ETHIER, A. BLONDIN
VICTOR LEMAY

Prés. Hon.



NAZ. GAUTHIER
Vice-Prés.

VICTOR BOUGIE
Trésorier.

AVISEURS:

MM. H. A. E. ERSERS,
" M. MARTIN, M. P.
" C. ROBILLARD,
" THOS. KINSELLA,
" H. LAPORTE,
" J. M. WILSON,
" J. M. FORTIER,

Licensed Victuallers'
Association of
Montreal: : : :

Incorporated June, 1884.

Avisseurs Légaux: MM. ARCHER, PERRON & TASCHEREAU
Notaire: EDOUARD BIRON. Auditeurs: F. A. CHAGNON et DAN. DAIGNEAULT.

TELEPHONES: { Bell Main 4187,
Des Marchands 621

Bureau: 66 Rue St-Jacques.

ASSEMBLEE GENERALE MENSUELLE

Montréal, 1er Octobre 1908.

Monsieur,—L'Assemblée Générale Mensuelle des Membres de l'Association aura lieu Mercredi, le 7 Octobre 1908 à 3 heures p. m. très précises, au Monument National, No 218 rue St-Laurent, Chambre No 11.

Vous êtes respectueusement prié d'y assister.

Par ordre,

LE SECRETAIRE.

AUX MEMBRES

Messieurs,—J'ai l'honneur de vous informer que les membres affiliés et les maisons d'affaires suivantes sont en règle avec l'Association pour l'année 1908, à savoir :

Distillateur — Distiller

M. H. Corby Distillery Co. Ltd. Belleville, Ont.

Brasseurs — Brewers

MM. The Imperial Breweries, Ltd.
" The Canadian Breweries, Ltd.
" Dawes & Co.
" Wm. Dow & Co.
" J. H. R. Molson & Bros.
" Montreal Brewing Co.

Vins et Liqueurs—Wines and Liquors

MM. Lawrence A. Wilson Co. Limited.
" F. X. St. Charles & Cie.
" Meagher Bros. & Co.
" D. Masson & Cie.
" J. M. Douglas & Co. (a'ts, John Dewar & Sons, Ltd.)
" Boivin, Wilson & Cie.
" Hudon, Hébert & Cie, Ltée.
" L. Chaput, Fils & Cie.
" La Cie Clanton, Limitée.
" Wm. Farrell, Ltd.
" Gillespies & Co., (Agt., E. W. Parker.)
" Geo. W. Dow (J. Robertson & Son, Ltd.)
" Jodoin, Maloney & Lawrence, Ltd.
" Laporte, Martin & Cie, Ltée.
" L. P. Pelletier, Succ. Mathieu & Frère.

Divers — Miscellaneous

MM. Edouard Biron, Notaire Public.
" Otto Zepf, Mch. de Bouchons.
" A. P. Pigeon, Imprimeur.
" Thos. Burdett, Pompes à Bière, etc.

GENERAL MONTHLY MEETING

Montreal, October 1st, 1908.

Sir,—The General Monthly Meeting of the Association will be held on Wednesday, the 7th of October, 1908 at 3 p. m. sharp, in the "Monument National," No. 218 St. Lawrence Street, Room No. 11.

You are respectfully requested to attend.

By order,

THE SECRETARY.

TO MEMBERS

Sirs, -- I have the honor to inform you that the following Business Firms and affiliated members are in good standing with the Association for the year 1908, viz :

MM. Jules Bourbonnière, Secrétaire du Cinématographe—Canada Incorporée.

" Gilbert Tibert, Hotel de Tempérance;
" Chs. C. DeLorimier, fleuriste.
" Alfred Richard, Maître Boucher.
" La Cie Raymond Ltd, Immeubles.
" Henry Valentine, Contracteur-Peintre.

Extraits de Bœuf, etc.—Beef Extracts, etc.

MM. Bovril Limited—Fluid Beef.
" Colonial Fluid Beef Co.

Comptables—Accountants

MM. Alex. Desmarteau.
" F. X. Bilodeau.

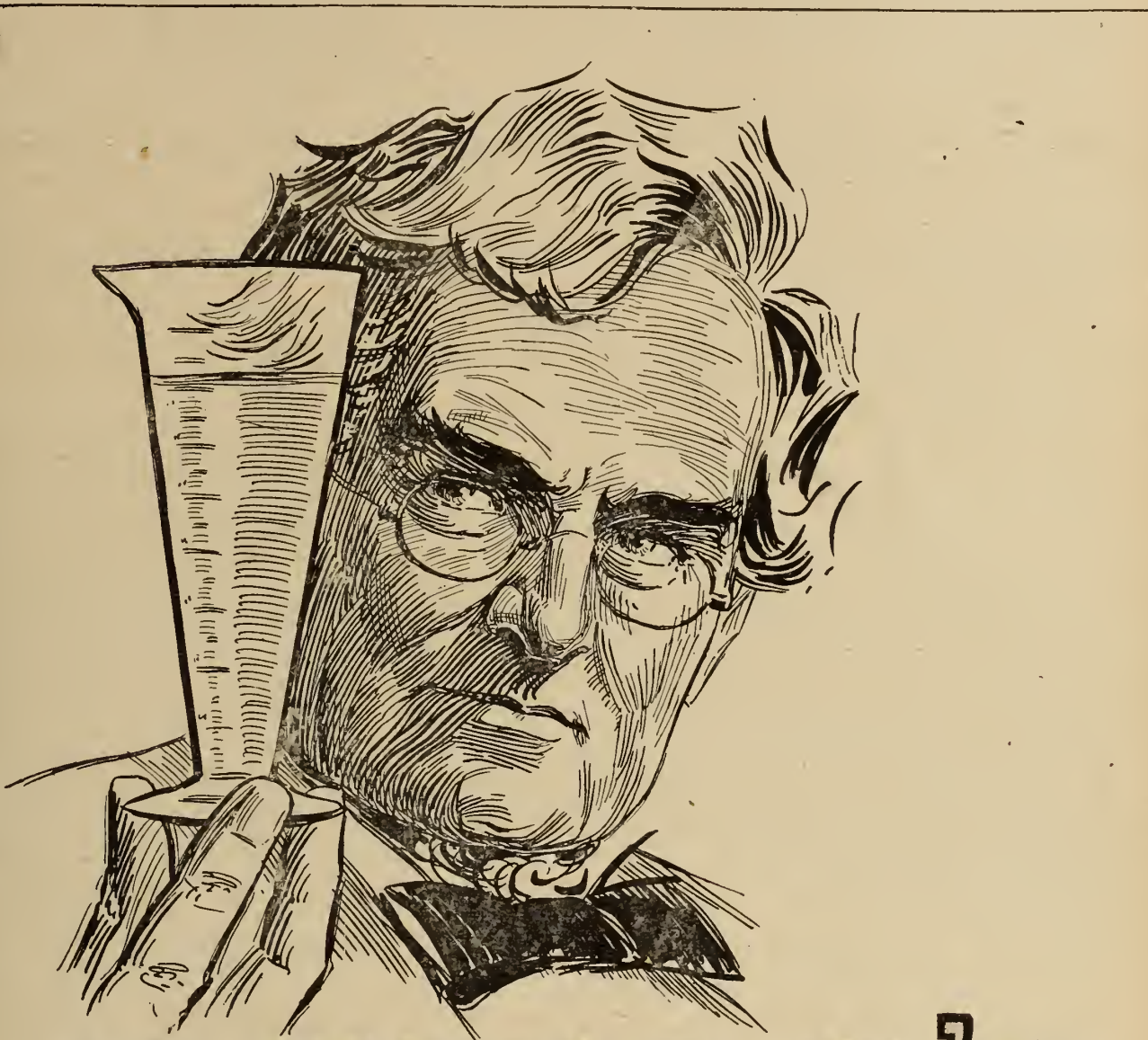
Fabricants de Cigares—Cigar Manufacturers

MM. Médéric Martin.
" W. R. Webster & Co. (Sherbrooke).
" L. O. Grothé & Cie.
" S. Davis & Sons.
" P. Chaput, (La Champagné).
" Poirier & Frère.
" H. Simon & Sons.
" The Tuckett Cigar Co.
" V. Forest.
" J. M. Fortier.

Agents de Brasseries—Brewery Agents.

MM. Geo. Sorgius.
" J. G. Vinet.
" J. W. Moffat (Labatt).

EXACTEMENT LA CHOSE !



DEWAR'S WHISKY

J. M. DOUGLAS & CO. - - - MONTREAL
AGENTS CANADIENS

AUX MEMBRES (suite)**Embouteilleurs—Bottlers**

MM. Thos. Kinsella.
" John Bishop.

Mfrs d'Eaux Gazeuses—Ærated Water Mfrs.

MM. C. Robillard & Cie.
" J. Christin & Cie.
" J. E. Turgeon (Chs. Gurd & Co.

TO MEMBERS (continued)

MM Robert Allan
" Robert Millar.
" Rowan Bros. Co., Ltd.
" T. Carlin, Mgr.

Marchands—Merchants

MM. Siméon Beaudin, Valleyfield.
" H. H. Guay, Victoriaville.
" P. Simard, St Jérôme.

DEMANDES D'ADMISSION

Ont demandé à faire partie de l'Association des Commerçants Licenciés en Vins et Liqueurs de la Cité de Montréal, les hôteliers dont les noms suivent:

MM. W. T. Ryan	Hôtelier	55 St-Antoine
" O. Lamoureux & Provost	Hôteliers	1511 Notre Dame Ouest
" John W. O'Connor	Hôtelier	212 Delisle
" J. E. Charlebois	Hôtelier	567 St-Paul
" W. Hébert	Hôtelier	973 Craig Est

AVIS

Chaque mois vous serez avisés des maisons d'affaires additionnelles qui se seront mises en règle avec l'Association.

Les Membres Licenciés (Hôteliers et Restaurateurs) sont priés d'exiger de leurs fournisseurs les certificats d'affiliation, émis par l'Association, afin qu'ils se qualifient s'ils ne l'ont pas fait déjà.

A moins de circonstances absolues, les Membres Licenciés, dans tous les cas, ne devraient acheter que de ceux du Commerce qui sont membres en règle avec l'Association.

LE PAIEMENT DES CONTRIBUTIONS EST EXIGÉ

J'ai reçu instruction du Bureau de Direction d'exiger le paiement des contributions de 1908 et des arrérages dûs à l'Association. En conséquence, ceux qui n'ont pas encore payé sont priés d'en faire parvenir le montant au Secrétaire aussitôt que possible.

J'ai l'honneur d'être, Messieurs,

Votre obéissant serviteur,

L. A. LAPOINTE,
Secrétaire.

NOTICE

Each month you will be notified of the additional Business Houses which will be in good standing with the Association.

The Licensed Members (Hotel and Restaurant keepers) are requested to ask from their furnishers, certificates of affiliation, issued by the Association, so that they may qualify themselves if they have not done so already.

Unless circumstances absolutely prevent it, License Holders, in all cases, should only purchase from those in the Trade who are Members in good standing with the Association.

FEES ARE NOW DUE

I have received instruction from the Board of directors to collect the fees of 1908 and arrears due to the Association. Consequently those who have not yet paid are requested to send in the amount to the Secretary, as soon as possible.

I have the honor to be, Sir,

Yours truly,

L. A. LAPOINTE,
Secretary.

L'ABOLITION DES BARS

Sous le titre ci-dessus qu'il faisait suivre de ce sous-titre: "Les alcools vendus par le gouvernement", un journal quotidien "Le Canada" publiait, le 25 septembre le télégramme suivant:

"Ottawa, 24.—Le synode général de l'église anglicane du Canada a pris connaissance du rapport du comité de la tempérance. Il a également reçu le rapport de la minorité.

"Ce document contient une proposition très intéressante. Il reconnaît que tout homme désirant des alcools a droit, légalement parlant, de s'en procurer. Mais les alcools devraient être vendus au public, dans un emballage scellé par le

gouvernement, qui en contrôlerait étroitement la vente. Tous les bars et endroits où l'on boit en commun seraient supprimés simplement par mesure administrative".

Nous citons ce télégramme dans le seul but de rappeler aux commerçants que les "teetotalistes" ne sont pas à court d'imagination quand ils s'attaquent au commerce des vins et liqueurs et qu'ils ne répugnent pas à recommander, pour en arriver à leurs fins, l'emploi des moyens les plus arbitraires.

Nous ne nous attarderons pas à discuter pour le moment les recommandations du rapport. Ce n'est pas sur une dépêche aussi vague que nous pouvons raisonner la proposition de la vente des alcools

sous le contrôle de l'état, dans des récipients scellés par ses soins. Le gouvernement a déjà sous son contrôle la fabrication des alcools produits au Canada. Lui demanderait-on aussi d'apposer son sceau sur les whiskies, genièvres, rhums et cognacs importés? Nous n'en savons rien et nous ne voyons pas à quoi tendrait ou servirait une telle mesure.

Le contrôle de la vente des alcools par l'état, voilà qui ressemble bien au monopole de la vente; c'est peut-être là le seul qu'il faut attacher aux termes de la dépêche. La suppression pure et simple de tous les bars et endroits où l'on boit en commun par mesure administrative, serait évidemment le prélude obligé de l'établissement du monopole.

JOHN HOPE & CO., MONTREAL.

Seuls Agents au Canada de :

MM. John de Kuyper & Son.....	ROTTERDAM.....	<i>Gin de Hollande</i>
“ Martell & Co.....	COGNAC.....	<i>Cognacs.</i>
“ Jules Robin & Co.....	“	<i>Cognacs.</i>
“ Cockburn, Smithes & Co.....	OPORTO.....	<i>Vins de Port.</i>
M. M. Misa.....	XERES DE LA FRONTERA...	<i>Sherries.</i>
“ S. Darthez.....	REUS (TARRAGONE).....	<i>Ports Tarragone.</i>
MM. Barton & Guestier.....	BORDEAUX.....	<i>Clarets, Sauternes et Huile d'Olive.</i>
“ Rodel & Fils Freres	“	<i>Sardines, Pois et Conserves.</i>
“ Deinhard & Co.....	COBLENZ.....	<i>Hocks et Moselles.</i>
“ C. Marey & Liger-Belair.....	NUITS.....	<i>Bourgognes.</i>
“ E. & J. Burke, Limited.....	DUBLIN & LIVERPOOL.....	<i>Guinness's Stout, Bass's Ale, Whiskies Irlandais et Rhum de la Jamaïque.</i>
“ C. G. Hibbert & Co.....	LONDRES	<i>Bass's Ale.</i>
“ Bulloch, Lade & Co., Limited.	GLASGOW.....	<i>Whiskies Ecossais.</i>
“ Cantrell & Cochrane, Limited.....	BELFAST ET DUBLIN.....	<i>Ginger Ale, Club Soda, etc.</i>
“ Field, Son & Co.....	LONDRES.....	<i>Sloe Gin, Orange Bitters, Rhum de la Jamaïque.</i>
Booth & Co's. (LONDRES).....		<i>Old Tom et Dry Gin.</i>

Et dire que toutes ces gens qui proposent de pareilles mesures proclament à chaque instant qui nous sommes dans un pays où fleurit la liberté pleine et entière et qu'il n'est pas au monde de pays où on soit plus libre qu'au Canada.

Supprimer par simple mesure administrative des établissements de commerce licites et légitimes, ce serait de l'oppression et le gouvernement qui les supprimerait pour se mettre à leur lieu et place commettrait une usurpation.

Les oppresseurs et les usurpateurs peuvent rengainer leurs boniments, ils n'ont pas de prise dans un pays où la grande majorité des citoyens n'a d'autres que pour les gens sensés.

TARIFS DE DOUANE ET CONVENTIONS COMMERCIALES

Lord Milner, relativement au tarif de préférence accordé par le Canada à la Grande-Bretagne, dit dans le "Nineteenth Century" que quand les marchandises anglaises viennent en concurrence avec les articles étrangers dans toute partie de l'Empire, à conditions plus ou moins égales, une préférence même modérée en faveur des marchandises anglaises fera pencher la balance en leur faveur. Quand elles entrent en concurrence avec un désavantage léger mais réel, une telle préférence peut neutraliser le désavantage. Et, quand le désavantage est très grand par suite de la distance ou d'autres causes naturelles d'une nature prépondérante ou même par suite d'habitudes ou de coutumes invétérées dans le pays importateur, toute préférence que je désirerais voir imposée ne pourrait contrebalancer complètement le désavantage. Et, bien que la préférence pourrait l'amoindrir, elle ne pourrait accomplir un miracle mais elle peut et doit exercer une si grande influence sur le cours des affaires qu'il vaut bien la peine de faire quelque effort et même quelque sacrifice en vue de la maintenir et de l'étendre. Lord Milner pense que le moment est arrivé pour que les importateurs partisans du libre échange, doués d'un bon esprit l'admettent, comme quelques-uns, y compris le Chancelier de l'Echiquier l'ont déjà fait.

Le câblogramme de la Presse Canadienne Associée qui nous rapporte les idées émises par Lord Milner sur les avantages que retire et doit retirer la Grande-Bretagne des faveurs que lui accorde le tarif des douanes canadien, le câblogramme reste muet sur les autres points dont parle inévitablement le noble lord.

Il n'y a aucun doute que la Grande-Bretagne retire et doit retirer de très grands avantages de la préférence dont jouissent ses marchandises à leur entrée au Canada. Mais nous ne voyons pas aussi clai-

rement ceux que retire le Canada du tarif préférentiel accordé à l'Angleterre.

En échange du tarif réduit dont nous l'avons gratifiée, l'Angleterre ne nous a rien accordé. Nous avons, en le lui accordant, fait du sentiment et rien autre. Les impérialistes à tout crin ont applaudi et leurs applaudissements sont tout le bénéfice que nous avons tiré de notre tarif à trois compartiments.

Nous avons dit qu'en échange des faveurs que nous lui avons consenties l'Angleterre ne nous a rien accordé. Elle ne pouvait rien nous donner et nos ministres le savaient quand ils ont élaboré le tarif et l'ont fait voter par le Parlement. Le Royaume-Uni est un pays de libre-échange et les marchandises canadiennes à leur entrée dans la mère-patrie n'ont pas comme d'ailleurs celles des autres provenances de droit de douane à acquitter. Nos faveurs ont donc été entièrement et volontairement gratuites.

Nos manufacturiers, dans leurs conventions annuelles, ont à plusieurs reprises démontré que, si le tarif préférentiel était avantageux à l'Angleterre, il avait des désavantages pour nos industries nationales et notamment pour les industries de la laine et du coton. Sous ce rapport, nous n'avons donc pas à nous louer de la générosité de nos parlementaires.

Nos gouvernants ont, à côté du tarif préférentiel, établi un tarif intermédiaire moins élevé que le tarif général. A l'aide de ce tarif intermédiaire, le gouvernement espère passer avec d'autres pays des conventions, des traités commerciaux qui assurent de nouveaux débouchés à nos produits.

Une convention commerciale a même été passée avec la France et, pour qu'elle opère, il ne lui manque plus que d'être ratifiée par le Sénat Français.

Nous nous étonnons que le Sénat français n'ait pas voté d'emblée la convention passée entre les représentants du Canada et de la France. Notre hâte de la voir ratifier au plus tôt et les délais apportés en France pour sa sanction ne semblent-ils pas indiquer qu'au Canada nous avons le sentiment que cette convention nous serait très avantageuse et qu'en France on craint plutôt de passer un traité désavantageux.

Avec notre tarif préférentiel, il ressort bien que nous voulions dans tous les cas favoriser l'Angleterre, même quand les autres nations nous accordent des avantages marqués et alors que l'Angleterre n'a rien à nous offrir en échange de nos faveurs. Cela est tellement vrai que le tarif intermédiaire à appliquer aux pays avec qui nous cherchons ou chercherons à traiter est plus élevé que le tarif préférentiel. Nous demandons aux autres pays qu'ils nous appliquent leur tarif minimum et nous nous refusons à leur donner notre tarif minimum

pour le réserver uniquement à leur plus redoutable rivale dans l'industrie et le commerce.

Qu'y a-t-il donc de surprenant à ce que avant d'accepter définitivement une convention ceux qui ont la sauvegarde des intérêts de l'industrie de leur pays en pensent mûrement les avantages et les désavantages.

Puisque nous avons incidemment parlé de la convention franco-canadienne, nous devons faire remarquer qu'on s'est peut-être un peu trop hâté de déclarer sur tous les tons que le Canada avait les mains entièrement libres pour passer avec les autres nations ses propres conventions commerciales.

On sait qu'une des pierres d'achoppement dans la ratification par le Sénat Français de la convention franco-canadienne provient du fait que la Suisse réclama du gouvernement Canadien le tarif de faveur qui serait accordé à la France pour certains articles. La Suisse a droit, en vertu d'un traité passé avec l'Angleterre et ses colonies, à bénéficier du tarif réduit accordé à la France. Cette dernière est-elle blâmable de ne pas vouloir tirer les marrons du feu pour les autres?

Il faudrait donc, pour que nous ayons les mains entièrement libres, que l'Angleterre dénonçât son traité avec la Suisse. Le ferait-elle, si on le lui demandait?

Nous l'ignorons, mais pour obtenir notre liberté d'action telle que nous la souhaitons, l'Angleterre devrait faire un nouveau traité avec la Suisse. Elle nous le doit bien, en échange du tarif préférentiel que nous lui avons accordé.

La France offre, avec ses 40 millions d'habitants, un vaste débouché à nos produits. Il vaut la peine que nous fassions quelque effort pour développer notre commerce avec ce pays. S'il est des obstacles à la ratification de la convention franco-canadienne et que ces obstacles viennent directement ou indirectement de notre côté, il est nécessaire de les écarter du chemin.

Eau de Vichy

Faites votre provision d'Eau de Vichy; il s'en consomme des quantités en toute saison, et, d'autre part, il est prudent de la mettre en stock avant les froids; autrement on s'exposerait à payer le fret par chars chauffés, une dépense facile à éviter en passant vos commandes dès maintenant à la Maison Laporte, Martin & Cie, Ltée, Montréal.

Nous attirons l'attention des lecteurs de "Liqueurs et Tabacs" sur l'annonce de la **Freyseng Cork Co., Ltd.**, 655-661 rue St-Paul, Montréal. En dehors des lignes complètes de **Bouchons** et de **Fournitures pour Embouteilleurs**, cette Compagnie a toujours dans ses magasins ce qu'il y a de plus nouveau et de plus perfectionné en fait d'**Extracteurs de Bouchons Automatiques**.

Téléphone Main 844

OTTO ZEPF, Gérant-Directeur

FREYSENG CORK CO., LIMITED

Nous tenons un stock considérable de

BOUCHONS "CROWN"

ET DE

Machines CROWN pour boucher les Bouteilles de Soda et de Bière*NOUS POUVONS LIVRER A BREF DELAI.*

Nous avons aussi des Extracteurs de Bouchons "Crown" de toute espèce.

655-661 RUE ST-PAUL,**MONTREAL****BISQUIT**
"Old Liqueur"

(20 ANS D'AGE)

— ET —

"Une Etoile"
BRANDY DE PUR RAISIN**Méfiez-vous des Substitutions.**

Exportés par

Bisquit, Dubouché & Co.,

JARNAC — COGNAC

ETABLIS EN 1819.

SEULS AGENTS POUR LE CANADA.

WALTER R. WONHAM & SONS,**MONTREAL :**

LE BAROMETRE DE LA CONSTRUCTION AU CANADA

Il existe un vieux dicton qui veut que "quand le bâtiment va, tout va". Si nous en croyons un article éditorial paru dans "Construction", journal d'architecture et de génie civil publié à Toronto, nous en sommes dans une période de réelle activité, car, de toutes parts, dans les cités du Canada, les travaux du bâtiment accusent une amélioration actuelle ou future.

Voici la traduction du dit article qui ne manquera pas d'intéresser nos lecteurs:

L'activité dans les industries de la construction augmente. Des rapports provenant des diverses centres du Canada, montrent qu'en dépit de la diminution de la construction dans la première partie de l'année, les conditions s'améliorent rapidement, et tout indique que le reste de l'année 1908 établira probablement un nouveau record dans la construction qui se fait en automne.

La dépression financière qui se produit sit si soudainement en octobre dernier eut une tendance à un arrêt brusque de l'expansion remarquable qui avait lieu dans tout le pays et, bien qu'aucune cause réelle d'anxiété ne fût évidente, la confiance générale sembla être ébranlée, les institutions financières du pays devinrent prudentes et commencèrent à réduire les prêts industriels. Il en résulta qu'une des premières branches des affaires qui en fut affectée, fut l'industrie de la construction, et lorsque le printemps 1908 arriva, on supposa qu'à cause de difficultés financières, un grand nombre de projets de construction devraient être remis à plus tard.

Toutefois l'épouvantail du resserrement de l'argent a disparu, comme le chien qui aboie fort, mais ne mord jamais, et la confiance est vite revenue. Aussi voyons-nous qu'au mois d'août 1908, la construction, dans presque toutes les villes du Canada, a offert une augmentation remarquable par rapport à la même période de 1907, année, qui, dans la plupart des cas, est considérée comme ayant établi un record.

C'est une excellente indication, car il n'y a pas de baromètre plus sûr de la condition actuelle de la prospérité industrielle que la construction. Un homme ne peut pas construire sans avoir un surplus en argent liquide, ou sans pouvoir financer. En tout cas, chaque fois qu'une construction est entreprise, il est évident qu'il y a quelque part de l'argent disponible.

Pour déterminer avec assez d'exactitude les conditions qui existent dans le pays en général, "Construction" a obtenu des statistiques de onze cités du Dominion montrant le coût total des constructions pour lesquelles des permis ont été émis au mois d'août 1908, relativement au mois d'août 1907, et le coût total

des constructions pour lesquelles des permis ont été émis pendant les huit premiers mois de 1908 comparativement à 1907.

Dans onze cités, le coût des constructions pour les huit premiers mois de 1908, a été de \$24,124,915, relativement à \$22,950,589 pour la période correspondante de 1907; ce qui offre une diminution de 26.84 pour cent.

Dans neuf cités pour lesquelles on a pu obtenir des chiffres pour le mois d'août, le coût total des constructions en août 1908, a été de \$3,854,984, relativement à \$3,194,535, pour le mois correspondant de 1907; ce qui représente une augmentation de 20.67 pour cent.

On peut ainsi voir que les principaux centres du Canada ont changé une diminution de 26.84 pour cent, pendant les huit premiers mois de l'année 1908, en une augmentation de 20.67 pour cent, pendant le mois d'août 1908, comparativement aux périodes correspondantes de 1907.

On remarquera que Régina offre la plus grande augmentation (329.3 pour cent); Toronto, la plus faible augmentation (6.5 pour cent); Vancouver, la plus grande diminution (23.96 pour cent); St-Jean, N.-B., la plus faible diminution (19.96 pour cent) pour le mois d'août.

Fort William a la plus grande augmentation (90.15 pour cent); Edmonton, la plus faible augmentation (8.5 pour cent); Montréal, la plus forte diminution (50.32 pour cent) et Winnipeg, la plus faible diminution (27.3 pour cent) pour les huit premiers mois de l'année.

Etant donnée l'opinion générale que Winnipeg a souffert le plus du resserrement de l'argent, il est bon de remarquer que la diminution de ses constructions fut beaucoup plus faible que celle de toute autre de nos grandes cités de l'Est.

Trois seulement des cités faisant l'objet de rapports offrent une augmentation pour le mois d'août. Ce sont: Vancouver, Calgary et St-Jean, N.-B., tandis que trois seulement offrent une augmentation pour les huit premiers mois de l'année; ce sont: Vancouver, Edmonton et Fort-William.

Les rapports au sujet des perspectives pour le reste de l'année, sont généralement brillants et il semble qu'il y ait une opinion générale que l'année finira bien. Il semble qu'une grande quantité de constructions qui avaient été projetées au commencement de l'année, aient été retardées pour des raisons financières et que ces projets seront mis à exécution cet automne.

Des rapports provenant de diverses villes et concernant les perspectives d'avenir sont formulées ainsi: Montréal, bonnes perspectives; Toronto, bonnes; Vancouver, tout indique une période active pour les quatre mois suivants; Winnipeg, passables; Fort-William, bonnes;

Hamilton, passables; Edmonton, perspectives brillantes; dans cette ville, les constructions devraient arriver vers la fin de l'année au chiffre d'environ \$3,000,000; Regina, assez brillantes; Calgary, très bonnes; St-Jean, N.-B., aucune amélioration, cette saison, et les perspectives semblent brillantes pour l'année prochaine.

LE PORT DE MONTREAL

Son présent et son avenir

Ce n'est pas en pure perte, tant s'en faut, que depuis quelques années, la Commission du port de Montréal a construit un élévateur à grains, des hangars permanents, des voies ferrées à quais, etc... Le port de Montréal, depuis que ses accommodations pour le chargement et le déchargement des grains et autres marchandises, ont été améliorées et augmentées a été de plus en plus recherché par les exportateurs de l'Ouest Canadien et Américain.

En ce qui concerne les grains, le mouvement a pris une telle importance que, tout récemment, le Bureau de Direction du Corn Exchange avait une réunion spéciale, que présidait son distingué président, M. Jos. Quintal, réunion dont le but était d'étudier les moyens propres à donner de plus grandes facilités aux exportateurs de grains pour les expéditions. La route de Montréal est de plus en plus choisie par les exportateurs et, malgré toutes les facilités qu'offre notre port pour ce commerce spécial, le moment est venu, pour éviter l'encombrement, d'augmenter l'outillage nécessaire, notamment par la construction d'un nouvel élévateur.

Des recommandations dans ce sens ont été faites, croyons-nous, aux commissaires du port de Montréal.

M. G. W. Stephens, président de la Commission du port et M. Ballantyne, commissaire, viennent de faire dans l'Ouest tant aux Etats-Unis qu'au Canada un voyage d'études sur un parcours d'environ 3,500 milles; ils étaient accompagnés du très distingué gérant général du G. T. R., M. F. W. Morse, dans leur visite à Chicago, Duluth, Minneapolis et Winnipeg. Quittant la voie du Grand-Tronc à Winnipeg, les commissaires sont revenus à Montréal par le C. P. R., s'arrêtant à Fort William et à Port Arthur.

A Chicago, les commissaires ont eu des entrevues avec les principaux exportateurs de grains et les représentants des grosses maisons d'emballage de provisions, et ils ont acquis la certitude que Montréal prendrait une part toujours croissante dans l'expédition de ces marchandises au fur et à mesure et dès que ses facilités pour le maniement du fret augmenteraient.



PAR DECISION ROYALE

“CANADIAN CLUB”
WHISKY.

“IMPERIAL”
WHISKY.

DISTILLÉS ET EMBOUTEILLÉS PAR

HIRAM WALKER & SONS, LIMITED.

WALKERVILLE, ONTARIO, CANADA.

ENTREPOTS :

LONDON, NEW-YORK, CHICAGO,
VILLE DE MEXICO,
VICTORIA, B. C.

AGENTS : WALTER R. WÖNHAM & SONS

6 RUE ST-SACRAMENT, MONTREAL.

Partout les commissaires ont reconnu que le port de Montréal gagnait de plus en plus de faveur auprès des expéditeurs de grain. L'un d'eux a déclaré avoir exporté l'an dernier 2,000,000 minots par Montréal, 300,000 par Portland et 164,000 par Buffalo, donnant pour raison de ces différences qu'il est plus avantageux d'expédier par Montréal que par tout autre port du Nord de l'Atlantique. Le commerce n'est pas embarrassé par une quantité de petits frais, les expéditions s'y font mieux et il y a moins de freinte que dans tout autre port. Un autre exportateur a déclaré n'avoir eu aucune plainte sur les 36,000,000 minots qu'il avait expédiés par Montréal.

Un des faits les plus satisfaisants, admis par tous les commerçants en grains entrevus, est que l'inspection des grains par le département canadien d'inspection des grains, par le chef inspecteur Horn, se fait d'une manière absolument intégrale. Un certificat de grains du Canada sur lequel figure le nom de David Horn fait prime sur les marchés de Liverpool et de Londres. Le soin avec lequel est faite l'inspection fait que l'identité du grain est assurée du point de départ à la cale du navire à Montréal. Sur les marchés mondiaux le grain classé du Canada obtient un prix de 3 cents par minot plus élevé que le grain de même classe de tout autre pays.

A conditions égales, le port de Montréal est préféré par les exportateurs de grains parce qu'ici il n'y a aucune restriction qui puisse embarrasser l'expéditeur; l'expédition se fait dans de meilleures conditions, comme on l'a vu plus haut, et, aussi les taux sont plus bas que par toute autre route. Les maisons de provisions, maintenant que le port est relié directement aux voies ferrées, peuvent charger directement des wagons de fret dans le navire et éviter ainsi des frais de transbordement onéreux, et elles préféreront la voie du St-Laurent surtout pour les produits périssables, à cause de sa température plus fraîche.

On voit que le port de Montréal est appelé à prendre un développement considérable et qu'il peut compter non seulement sur le fret de l'ouest canadien, mais aussi sur celui provenant de l'ouest américain. Déjà considérable, le transport des grains par voie de Montréal est appelé à prendre des proportions énormes au fur et à mesure que se coloniseront les provinces de l'ouest canadien; aussi, faut-il, dès maintenant, prendre les mesures voulues pour faire face aux besoins d'un avenir rapproché.

La tournée que viennent de faire le dévoué et actif président de la commission du port de Montréal, M. G. W. Stephens et M. Ballantyne, n'aura pas été inutile, nous en sommes assurés, pour l'avenir de ce port.

DIMINUTION DU REVENU DES DOUANES

Les recettes des douanes continuent à baisser d'une façon sensible; nous n'avons pas encore les chiffres des recettes des douanes pour l'ensemble du Canada, mais celles de Montréal pendant le mois d'août ont, comme dans les mois précédents de l'exercice en cours, décliné dans de notables proportions.

En août 1907, la douane de Montréal avait perçu \$1,512,190.08, le mois dernier, elles ont été de \$1,104,645.75, d'où une diminution de \$407,534.33 comparativement au mois d'août de l'exercice précédent.

Voici pour les cinq premiers mois de l'exercice fiscal, comment se comparent les recettes à la douane de Montréal, en 1907 et 1908:

	1907	1908
Avril . . .	\$1,277,112.82	\$ 908,990.98
Mai . . .	1,558,075.46	1,021,211.28
Juin . . .	1,545,678.48	1,060,325.77
Juillet . . .	1,646,502.75	1,065,077.61
Août . . .	1,512,180.08	1,104,645.75
	<u>\$7,539,559.59</u>	<u>\$5,160,251.39</u>

D'où une diminution de \$2,379,308.20 pour les cinq premiers mois de l'exercice en cours sur la période correspondante de l'an dernier.

Il est incontestable que les maisons d'importation ont, cette année, plus que jamais cherché à réduire leurs stocks et les recettes de la douane ont dû forcément s'en ressentir. Les récoltes peu satisfaisantes de 1907 faisaient prévoir un ralentissement des affaires; la dépression commerciale devra prendre fin bientôt, maintenant que la moisson a été faite dans d'excellentes conditions de température et que les récoltes de toute nature ont été satisfaisantes dans l'ensemble et remarquablement bonnes dans certaines parties du pays.

Les stocks dans le commerce de gros ont sensiblement diminué et les importations devront nécessairement se relever au fur et à mesure que se fera l'écoulement des récoltes.

MM. Freyseng Cork Co., Ltd., ont en stock le plus grand assortiment de Capsules que l'on puisse trouver sur le marché Canadien. Le stock en question comporte trois quarts de million de Capsules de 40 variétés différentes.

Un fameux Sauternes

Voici la saison des huîtres: le Sauternes est à l'ordre du jour. La Maison Laporte, Martin & Cie., Ltée, Montréal, importe le meilleur Sauternes qu'il y ait sur le marché, pour le prix. La marque de la maison Vigneau et Cambours, de Bordeaux, est une garantie de la qualité des vins exportés, Sauternes ou Clarets.

C'est le bon temps d'emmagasiner ces marchandises qui ne supportent pas le froid et dont le transport par chars chauffés augmentera le prix. Achetez maintenant.

LA SITUATION DU LLOYD

MM. Walter R. Wonham & Sons, agents à Montréal du Lloyd, nous communiquent la lettre suivante que nous nous faisons un véritable plaisir de publier. Elle rassurera les assurés du Lloyd qu'ont dû émouvoir les dépêches et articles à sensation publiés récemment dans un grand nombre de journaux tant américains que canadiens:

Londres, 21 août 1908.

MM. Walter R. Wonham & Sons,
Montréal.

Messieurs,

Je suis chargé de vous informer que l'attention du Comité du Lloyd a été attirée sur divers articles qui ont été publiés récemment dans la presse des États-Unis et dans la presse canadienne, au sujet de l'état financier des membres du Lloyd. Les déclarations faites dans les articles en question sont, j'ai à peine besoin de le dire, grandement exagérées et il semble probable qu'une des principales raisons qui ont inspiré les auteurs de ces articles est la poussée de la compétition.

Le fait est que trois ou quatre membres, sur un syndicat de dix-huit assureurs du Lloyd, sont indubitablement en difficultés financières; mais il y a toute raison de supposer que, grâce aux arrangements satisfaisants qui ont été faits, aucune perte, quelle qu'elle soit, ne sera supportée par aucun des détenteurs de police qu'ils ont assurés.

Comme des articles de cette nature tendent uniquement à créer des doutes parmi le public en général, sur la garantie fournie par les polices d'assurance signées par les membres de l'assurance du Lloyd, je suis chargé par le Comité du Lloyd d'attirer votre attention sur ces faits et de vous prier, en fournissant aux personnes qui demanderaient des renseignements, l'information donnée ci-dessus, ou si vous le jugez à propos, en publiant cette communication dans la presse locale, de vous efforcer d'atténuer le malaise qui peut être causé par les articles en question.

Il peut être intéressant pour vous de savoir qu'il y a en ce moment, 708 membres assureurs dans le Lloyd et que la garantie fournie par eux et détenue par le Comité du Lloyd s'élève, pour les risques maritimes, à près de £4,000,000, tandis que la garantie additionnelle fournie pour les risques d'incendie et autres risques non maritimes, s'élève à plus de £2,000,000. Dans ces chiffres, bien entendu, n'est pas comprise la fortune particulière des membres, qui s'élève probablement à une somme beaucoup plus considérable que la garantie fournie.

Vos dévoués,

(Signé) Edw. Pullock,
pour le Secrétaire.

Cable address "Boivin"

Boivin, Wilson & Co.

*Importers,
Montreal, Canada.*

520, St. Paul Street,

Montreal,

Circulaire au Commerce de Détail.

En vue de reconnaître les efforts que fait le Commerce de Détail pour promouvoir la vente du GIN "CROIX ROUGE," il a été décidé de reprendre les flacons vides de GIN "CROIX ROUGE," dans leur caisse, livrés en bon ordre à votre fournisseur habituel, et pour lesquels il vous sera alloué :

50 cts pour les caisses rouges contenant 15 flacons.

25 cts pour les caisses vertes contenant 12 flacons.

25 cts pour les caisses violettes contenant 24 flacons.

Les clients retireront ainsi un légitime supplément de profit de la vente de ce GIN populaire.

AVIS IMPORTANT. Il est bien entendu que les caisses d'autres Marques, aussi bien que les flacons ne portant pas l'étiquette "CROIX ROUGE" ou ayant contenu des produits étrangers (ce qui les rend impropres à l'embouteillage du Gin) seront refusées.

Vos dévoués,

BOIVIN, WILSON & Cie.

LE MOT "FINE" APPLIQUE AU COGNAC

Le mot "Fine" dans le commerce de l'eau-de-vie de Cognac, est employé pour désigner une eau-de-vie fine, comme celle qui est produite dans les districts de la fine Champagne et de la petite Champagne, dans les Charentes. C'est un mot dont la signification originale a été changée et qui a été adopté, dans sa forme abrégée par les propriétaires de cafés et restaurants ainsi que dans d'autres établissements, pour faire passer toute espèce d'eau-de-vie comme rivale de l'eau-de-vie de Cognac, au détriment des commerçants des Charentes, et cela spécialement à Paris.

Les remarques suivantes ont été faites à ce sujet:

Il n'y a pas à nier le fait que le commerce des Charentes court à sa ruine, à cause d'un état de choses beaucoup plus sérieux que celui qui régnait avant la loi sur les fraudes. Avant que cette loi ne fût promulguée, on pensait que la vente de l'eau-de-vie de Cognac sur le marché français reprendrait son ancienne et très enviée position. En fait, on espérait que le consommateur demanderait du Cognac et que le détaillant serait obligé de lui en servir. Mais le détaillant, en supprimant la bouteille étiquetée "Cognac" a immédiatement anéanti cette demande de la part du consommateur, auquel on sert une "Fine" sans aucune difficulté, au lieu d'un "Cognac".

Il y a une tendance, de la part des tenanciers de tous les établissements où l'on sert à boire, à une résolution ouverte et concertée de pousser à la vente de la "Fine", au lieu du "Cognac", et d'accoutumer le consommateur qui demande du cognac—article que ces tenanciers prétendent ne plus tenir—à accepter la "Fine", dont le nom s'étale sur toutes les bouteilles, à la place de celui de Cognac.

Il est fort à craindre que la "Fine" ne l'emporte sur le Cognac, parce que les vieux clients du commerce des Charentes qui, espérait-on, reviendraient au Cognac de leur pays d'origine, subissent la même influence qui produira une grève contre le "Cognac". Pourquoi a-t-on permis que le mot "Fine" fût monopolisé par les distillateurs du nord et abandonné à eux par le commerce de Cognac?

Les embouteilleurs, c'est-à-dire tous ceux qui mettent en bouteilles ou en flacons des liquides quels qu'ils soient, ont un grand intérêt à s'adresser à MM. S. H. Ewing & Sons pour tous les articles rentrant dans la mise en bouteille desdits liquides. Ils trouveront dans cette maison, aux meilleures conditions possibles: bouchons, capsules, fil de fer, étain en feuilles, etc., de même que les appareils de bouchage, soutirage, etc., nécessaires aux brasseurs et autres embouteilleurs.

LE MILDEW EN CHAMPAGNE

Nous lisons dans "La République Française", à la date du 12 septembre 1908:

Un cri de détresse s'élève de la Champagne: "Il n'y aura pas de vendanges en 1908".

Il faut connaître ce beau département de la Marne pour comprendre ce que ces simples mots renferment de tristesses, d'angoisses.

L'absence de récolte dans les vignes constitue pour la population vigneronne un désastre dont certains cataclysmes qui frappent l'esprit des foules n'atteignent pas, au point de vue matériel, l'importance.

Nous ne pouvions mieux nous adresser, pour obtenir des renseignements précis à ce sujet, qu'à la maison de vins de champagne "Duc de Montebello", Mareuil-sur-Ay, dont la réputation est universelle, et dont fait partie M. Adrien Lannes de Montebello, qui fut député de Reims pendant de longues années, et qui est une des personnalités les plus au courant de ce qui concerne cette région, tant au point de vue viticole qu'au point de vue social.

Le désastre est, en effet, considérable. Sous des influences atmosphériques exceptionnellement favorables à son développement, le terrible mildew a sévi avec une intensité extraordinaire.

Ni la science des professeurs d'agriculture et des viticulteurs les plus expérimentés, ni l'énergie des vignerons qui ont lutté avec un courage admirable, renouvelant jusqu'à sept fois des traitements cupriques qui, appliqués seulement deux fois, étaient jusqu'alors d'une efficacité amplement suffisante, n'ont pu vaincre le fléau. Les feuilles ont été généralement conservées, mais les grappes ont disparu, séchées par le cryptogame; et les 14,000 hectares de vignes qui fournissent une moyenne annuelle de 400,000 hectolitres (8,800,000 gallons) de vin de Champagne, d'une valeur de 60 millions de francs (\$12,000,000), ne donneront guère que 20,000 hectolitres (440,000 gallons), représentant à peine trois millions de francs (\$600,000). La perte totale supportée par les propriétaires vignerons de la Marne peut donc être estimée à plus de 50 millions de francs (\$10,000,000).

Un hectare de vigne qui coûte annuellement 3,000 francs (\$600) en Champagne, de frais de culture, rapportera à son propriétaire environ, cette année, une pièce de vin de deux hectolitres (44 gallons); c'est-à-dire qu'elle coûtera au producteur trois mille francs (\$600). Et Dieu sait à quel prix cette pièce sera vendue...

C'est donc la ruine pour tous les propriétaires de vignes (et ils sont nombreux) qui n'ont pas de capitaux suffisants pour faire l'avance de nouveaux

frais de culture, et vivre une année encore en travaillant sans la moindre rémunération.

L'ouvrier vigneron, lui aussi, est frappé. Nombre de travaux que l'on effectuait l'hiver vont être supprimés par les propriétaires qui ne pourraient les payer. C'est le chômage avec le froid, la faim... La perspective est lugubre.

Pas de vendanges en Champagne, cela signifie aussi une somme de près de 4 millions de francs (\$800,000), qui se répartissait chaque année en l'espace de trois semaines entre des milliers de travailleurs qui trouvaient là un moyen de faire quelques petites économies pour passer la mauvaise saison, car le salaire journalier rentrait net dans leurs poches, ils étaient nourris, logés. Ouvriers agricoles des départements voisins, sans travail des villes, infirmes, miséreux, impropres à tous autres travaux, trouvaient pendant plusieurs journées où la joie débordait de toutes parts, une occupation lucrative, facile. Rayon de soleil dans l'existence de bien des malheureux.

La situation du commerce de Champagne reste cependant intacte et les quantités de bouteilles accumulées dans les caves permettent de franchir aisément la crise actuelle.

Les existences dans les caves de Champagne se montaient en effet, au 1er avril 1908, à 180 millions de bouteilles (vins en fûts compris).

L'expédition annuelle normale est de 34 millions de bouteilles.

Il y a donc un stock de 5 années d'avance.

La récolte 1908 manquant totalement, l'avance se trouvera réduite à 4 années; mais on sait que les vins de Champagne peuvent parfaitement s'expédier au bout de trois années.

Les négociants champenois ne sont donc nullement inquiets de pouvoir fournir leur clientèle; leur grande préoccupation actuellement est d'aviser aux moyens de venir en aide à leurs malheureux col-laborateurs du vignoble.

Faites vos provisions

C'est le moment d'acheter vos vins de Sauternes et de Bordeaux, de Bourgogne et de Champagne, ainsi que d'Eau de Vichy, avant l'arrivée du froid qui n'est pas favorable à ces marchandises. Demandez des cotations à la Maison Laporte, Martin & Cie, Ltée, Montréal.

Personnel

—M. T. Pound, représentant aux Colonies de MM. Wm. Stenhouse, distillateurs de whisky écossais, à Glasgow, dont MM. Wm. Farrell & Co., Ltd., de Montréal, sont les agents généraux au Canada, vient de faire un voyage d'affaires dans l'Ontario et dans les Provinces Maritimes.

M. T. Pound est un des sportsmen les plus connus de l'Angleterre, il est le neveu de Sir John Pound, ex-Lord Mayor de la ville de Londres.

Brandy "One Star" de Hennessy

Le BRANDY "ONE STAR" DE HENNESSY est un alcool absolument de pur raisin — avec un arôme et un bouquet qui plairont même à vos clients les plus difficiles. Chaque bouteille de BRANDY "ONE STAR" DE HENNESSY est garantie avoir plus de SIX ANS d'âge. Au bar, servez le BRANDY "ONE STAR" DE HENNESSY !

High Wines et Alcool (Standard)

E. W. PARKER,
Montreal.

Un alcool neutre, incolore, convenant à tous les usages garanti par le Gouvernement Canadien avoir mûri en Entrepôt pendant deux ans. . . .

GILLESPIES & CO., 12, rue St-Sacrement
Montreal.

AGENTS VENDEURS.

DEFINITION DE L'EXPRESSION "PURE RYE WHISKY"

Une convocation à cet effet

Nous recevons du Bureau d'Inspection des Produits Alimentaires et Drogues, du Département de l'Agriculture des Etats-Unis, sous la signature de M. M. J. Wiley, président du dit bureau, une lettre nous informant que:

Le 2 octobre prochain aura lieu, à la salle du Bureau des Produits Alimentaires et Drogues, dans la bâtisse principale du Département de l'Agriculture, à Washington, D. C., une consultation générale sur l'emploi du terme "Pure Rye Whisky" en tant qu'il s'applique à un whisky fait avec un mélange de grains contenant des quantités diverses de seigle.

Toutes les personnes qu'intéresse cette question sont invitées à se présenter à 11 heures a. m. à la date et à l'endroit susdits et à exprimer leurs vues à ce sujet.

Il ne fait aucun doute que les distillateurs Canadiens tous intéressés à voir cette question définitivement tranchée, en raison des débouchés que les Etats-Unis offrent à leurs produits, tiendront à honneur de se faire représenter à la consultation à laquelle ils sont conviés.

IMPORTATIONS DE CHAMPAGNE AUX ETATS-UNIS

Du 1er janvier au 1er septembre 1908

	Caisses.
G. H. Mumm & Co.	42,483
Moët & Chandon	42,849
Vve Clicquot	20,363
Pommery & Greno	19,281
Krug & Co.	10,843
Ruinart, Père et Fils	5,710
Pol Roger	4,678
Louis Roederer	4,162
Dry Monopole	2,187
Duc De Montebello	2,081
Diverses autres marques	17,671

Grand total 158,312

Extrait des registres de la Douane des Etats-Unis.

LE VIN ET LA NEURASTHENIE

Le "Figaro" rend ainsi compte des intéressantes séances que le congrès médical de Genève a consacrées à la neurasthénie.

Les docteurs Dubois, Lépine et de Fleury en ont, comme nous l'avons dit, étudié les causes, les symptômes et les cures. A vrai dire, les causes sont encore obscures, les symptômes multiformes, les cures incertaines.

Aussi est-il intéressant de publier l'avis d'un brave médecin de campagne qui, au fond de son village, croit avoir trouvé la raison véritable de cette maladie si décourageante, si contagieuse et si à la mode.

Ce praticien rustique jure et pense démontrer que l'apparition de la neurasthénie a exactement coïncidé avec la suppression du vin. Il soutient qu'à partir du moment où les grands maîtres imaginèrent de prescrire à leurs malades de ne plus boire que de l'eau, il y a eut une débilitation générale et progressive, un affaiblissement du système musculaire balancé par une exaspération du système nerveux. Une génération mélancolique grandit, l'homme gai et communicatif, la femme active et pondérée devinrent des oiseaux introuvables. Les gens n'eurent plus goût à rien; ils s'ennuyèrent, puis se rongèrent, puis se désespérèrent.

Et voilà justement la neurasthénie. Dans la province où il exerce, il n'y a pas, au dire de notre auteur, un cas de neurasthénie chez les buveurs de vin. Ils abondent chez les buveurs d'eau. La maladie est beaucoup plus fréquente chez les femmes que chez les hommes parce que les femmes ont plus aisément encore adopté le régime de l'eau. Supprimer le vin, dit-il, c'est supprimer de la vie, de la force, de la résistance.

Nous ne garantissons point le système, mais il ne faut pas mépriser les médecins de campagne ni les remèdes de bonne femme. Souvenons-nous que le grand Charcot, souffrant de douleurs qu'il ne savait comment calmer, finit par demander conseil à sa vieille bonne. Elle lui conseilla de se couvrir de foin chaud, et il s'en trouve bien.

MM. Freyseng Cork Co., Ltd., 655-661 rue St-Paul, Montréal, font depuis de nombreuses années un commerce des plus étendus dans la ligne des Bouchons et des Fournitures pour Brasseurs et Embouteilleurs. Les prix qu'ils vous coteront seront corrects et leurs marchandises vous donneront entière satisfaction.

On nous fait part du décès de M. Jules-Jacques-Armand Robin-Beauregard, chevalier de la Légion d'honneur, associé de la maison Jules Robin & Cie, de Cognac. M. Armand Robin était âgé de 54 ans.

La Revue des Vins et Liqueurs dit à l'occasion de son décès:

"Président d'honneur du comité de l'arrondissement de Cognac, membre de la chambre de commerce, conseiller d'arrondissement, vice-président du Syndicat national des vins et spiritueux, etc., M. Armand Robin a consacré aussi beaucoup de son temps et de sa santé aux intérêts de la région charentaise et particulièrement à son commerce, dont il était une des personnalités les plus dignes et les plus aimées".

La maison Jules Robin & Cie est représentée au Canada par la maison John Hope & Co.

LE VIN DE PORTO

Quoiqu'on soit bien loin, en France, de faire autant usage qu'en Angleterre du vin de Porto, tout le monde le connaît de nom; et bien des gens se sont vu servir dans leur verre quelques doigts de ce breuvage liquoreux. Nous venons de prononcer un mot qui indique tout de suite à quelle classe particulière de vins appartient le "porto", comme on le nomme couramment par abbréviation: c'est un vin de liqueur, et c'est par conséquent tout autre chose que les vins ordinaires que nous buvons à nos repas.

Les vins de liqueur se font remarquer, au goût et à l'analyse, par ce fait qu'ils renferment une proportion d'alcool et aussi de sucre (c'est-à-dire d'alcool non encore transformé) bien autrement considérable que ce qu'on trouve dans les vins ordinaires, même les plus "chauds". Le muscat et le banyuls sont autant des vins de liqueur que le Porto et le Marsala; le madère, le malaga ou le xérès appartiennent à la même famille. Afin de les obtenir, on ne se contente pas de faire fermenter simplement le jus de raisins frais; généralement, pour les préparer, on laisse sécher partiellement les raisins, ce qui augmente la proportion de sucre; d'autre part, on y ajoute fréquemment du sucre, parfois on les fait cuire partiellement, et de toute manière on y ajoute de l'alcool. Tous ces vins de liqueur sont donc bien des vins "fabriqués".

La région de Porto est une des plus importantes au point de vue de la production des vins de liqueur, elle ne peut être comparée à cet égard qu'à celle de Xérès. D'une façon générale, le sol et le climat du Portugal sont tout à fait favorables à la culture de la vigne; on a dit qu'on y était dans la terre promise de la viticulture, et le fait est que, à la saison, les vignobles y montrent leurs pampres verts sur des étendues énormes, depuis le fond des vallées profondes, jusqu'au versant des montagnes. Tantôt la vigne grimpe en hautes tiges, en s'enroulant autour des arbres qui lui servent de tuteurs, à la manière italienne; tantôt elle se développe un peu comme les fruitiers de nos jardins, en cordons dont la hauteur totale ne dépasse pas un mètre et demi à deux mètres: c'est le cas dans la province de Douro. Tout au contraire, à Braga, à Porto, la vigne monte souvent à 7 et 8 mètres. De temps immémorial, les vins de Portugal ont été célèbres, et on évalue à au moins 570 millions le nombre de ceps de vigne que possède ce pays. Nous ne nous occuperons que du vin dit de Porto, le vin généreux ou liquoreux qui s'exporte par le port du même nom.

Il se produit dans la vallée du Douro, et surtout dans le Haut Douro. On a dû lutter péniblement contre le terrible phylloxéra, qui a fait de grands ravages; les plants indigènes de jadis ont été rem-

LAW, YOUNG & CO.

MONTREAL.

CHAMPAGNE

POMMERY

Le Vin pour lequel les plus hauts prix
sont payés en Grande-Bretagne et en France.

Absinthe.....Pernod Fils.
Ale & Stout.....Daukes & Co.
Bénédictine.....Benedictine Co.
Bourgognes.....Bouchard père et fils.
Brandy.....Renault & Co.
Cherry Whisky (The Original) Fremy's
Claret et Sauterne.....Nathl. Johnston & Fils.
Crème Cacao ChouvaA. Droz & Cie.
Gin de Hollande.....T. H. Henkes.
Gin London Dry....."Gordon's."
Ginger Ale Anglais....."Schweppes."
Lime Juice.....L. Rose & Co.
Liqueurs.....Marie Brizard & Roger
Madère.....Leacock & Co.
Soda Anglais....."Schweppes."
Stout.....Wheeler & Co.
Tarragone.....Louis Quer.
Vermouth.....Noilly Prat & Cie.
Vin de Lisbonne.....Sarano & Co.
Vin de MalagaCrooke Bros.
Vins de Porto et Sherries..Sandeman & Co.
Vins de Porto et Sherries.. "Mackenzie."
Vins du Rhin et Moselle...Koch Lauteren & Co.
Whisky Ecossais....."Kilmarnock."
Whisky Irlandais.....Dublin Distillers Co.



Les Toniques

A BASE DE BON
VINS VIEUX . .

sont les plus efficaces et les plus
actifs.

Le VIN ST-MARTIN

est le plus ancien des
Vins médicinaux — le
tonique-régénérateur
éprouvé, que les mar-
chands avisés tiennent en
magasin, parce qu'il est
demandé et que nous
aidons la vente par une
publicité libérale cons-
tante.

DISTRIBUTEURS GÉNÉRAUX :

Maison Fournier-Fournier Ltée
ST-HYACINTHE, P. Q.



Cette Marque Célèbre
Mise en

Pintes, Chopines, $\frac{1}{2}$ Chopines et Flasks "Book"

EST EN VENTE DANS LE MONDE ENTIER

C'est la Quintessence même du
Seigle et du Blé d'Inde mélangés.

FABRIQUE PAR

J. P. WISER & SONS, LIMITED

Prescott Ontario.

"NEW-YORK."

"CANADA."

placés, comme dans tant d'autres pays, par des plants américains greffés.

La vendange se fait à partir du 15 septembre, et l'on se garde bien d'égrapper le raisin; on se contente de séparer le raisin blanc du rouge. Le traitement de la récolte s'effectue encore suivant des méthodes très primitives. On met le raisin dans des cuves, ou plus exactement des bassins en pierre de taille, qui n'ont guère plus de 50 centimètres (20 pouces) de profondeur, pour une grande surface; quand un de ces bassins est plein de raisins, on y fait entrer, pieds nus, quelque 70^e hommes qui s'y touchent coude à coude; ils s'alignent en colonne serrée, sur 7 ou 8 rangs. Ils vont s'aider mutuellement de leur voisinage même, chacun plaçant ses bras sur les épaules des deux ouvriers qui se trouvent à côté de lui; ils forment de la sorte des espèces de chaînes flexibles; puis ils se mettent, tous ensemble, à lever et abaisser, alternativement, pied droit et pied gauche, en réglant la mesure par les cris classiques de "gauche, droite". Du reste, leur tempérament de méridionaux se montre, et ils ne sont pas sans pousser des cris retentissants qui les amusent, les distraient de cette besogne fastidieuse. Ils s'excitent et "battent le vin" (suivant l'expression classique) avec une énergie féroce. En

plusieurs reprises successivement, il faut arriver à ce que le raisin soit ainsi battu, foulé, durant 18 heures! Et après l'avoir laissé reposer 6 heures, on renouvelle l'opération encore durant 18 heures. On ne doit pas s'étonner après cela si ce raisin est réduit en purée.

Il ne reste plus qu'à abandonner le tout à la fermentation pendant 14 heures; cette fermentation avait du reste commencé du moment où les grappes avaient été quelque peu écrasées, et où les ferments qui se trouvent à la surface des grains, et aussi dans l'air, avaient pu entamer leur besogne. On tire le vin, puis on y ajoute de l'eau-de-vie dans la proportion de 10 litres (2.2 gallons) environs par 100 litres (22 gallons) de vin, et on enferme le produits dans de grosses futailles dont on laisse la bonde ouverte. A la fin de l'année, le porto va quitter les chais du viticulteur, pour aller s'enfermer dans ceux du marchand de porto (chais qui sont exactement à Villa Nova de Gaya, en face de Porto, de l'autre côté du fleuve); mais auparavant on va l'alcooliser encore. Il ne mûrira pas, à moins qu'on le laisse en chai durant trois années; et entre temps, on le soigne et le traite minutieusement, en le collant au moyen de blancs d'œufs ou de gélatine fine, en le sou-

est. On ne s'étonnera pas après cela si le vin de Porto est très chargé en alcool, titrant—comme on dit—jusqu'à 20 degrés et plus, et présentant un goût très sucré qui est pour le faire absorber sans défiance par une foule de gens

Ce porto se vend couramment sur place 500 francs (\$100.00) à peu près la grosse barrique de 500 litres (110 gallons). Bien que la consommation en ait beaucoup baissé, que le phylloxéra ait ruiné bien des vignobles, chaque année le Portugal en produit plus de 22 millions de litres (4,840,000 gallons). La Grande-Bretagne en achète pour son compte plus de 13 millions; les principaux acheteurs en sont ensuite le Brésil et l'Allemagne; la France n'en achète presque pas, bien que dans tous les cafés et chez les pâtisseries, on offre du soi-disant vin de Porto qui n'a que de lointains rapports avec le véritable et inimitable porto.

L. Viator.

(Journal de la Jeunesse).

Le vendeur qui gagne le salaire le plus élevé est celui qui rapporte le plus. Ne vous encombrez pas d'un vendeur qui ne gagne jamais un bon salaire; il ne rapporte rien.

HENRY J. CHARD & CO.

IMPORTATEURS

MONTREAL

Agents pour:



James Watson & Co., Ltd.	Scotch Whiskies
Moutet's	Eau-de-vie de Bourgogne
Taylor Fladgate & Yeatman	Vins de Porto
Wisdom & Warter Ltd.	Sherries
Lawson Wilson Co., & Ltd.	Guinness Stout



La Compagnie
de
Publications Commerciales

EDITEURS, IMPRIMEURS
RELIEURS, REGLEURS
ETC., ETC.

Travaux en Noir et en Couleur
Soignés
et
Exécutés promptement.

LA CIE DE PUBLICATIONS COMMERCIALES
DEPARTEMENT DE L'IMPRESSION
MONTREAL.



LE VIN DE CHAMPAGNE

Hausse possible des prix

L'opinion des commerçants en vins de Londres est que la proposition du gouvernement français d'adopter une étiquette de garantie fera plus que jamais du champagne le luxe d'un petit nombre de privilégiés de la fortune. "Si vous considérez les importations totales de champagne du pays, disait le gérant à Londres d'une maison française bien connue à un représentant de la presse, vous verrez que nos demandes ne peuvent pas être satisfaites au moyen du vin provenant strictement de la Champagne.

Restreindre la surface productrice aura naturellement pour résultat une plus grande difficulté à obtenir le meilleur vin et, d'après le principe de l'offre et de la demande, il s'en suivra presque sûrement une augmentation de prix. L'effort que fait le gouvernement pour définir les vignobles dont les vins devront être dénommés "Champagne" est bien vu par toutes les principales maisons, parce que, dans les dernières années, du vin inférieur provenant de beaucoup d'autres districts a été vendu sous le nom de champagne. Les gens de Saumur, par exemple, ont vendu leur vin comme champagne; mais un syndicat de commerçants leur a intenté un procès et a réussi à empêcher un plus long emploi de ce titre. La situation géographique a une grande importance en ce qui concerne le vin. Le meilleur vin provient de vieilles vignes; il n'est donc pas facile de développer un nouveau district producteur de vin.

Les raisins d'une nouvelle vigne ont un goût de terroir. Beaucoup dépend aussi de l'exposition au soleil. On constate même de grandes différences entre deux vignes à un demi-mille de distance l'une de l'autre. Dans l'un, le soleil peut donner sur le raisin pendant un tiers de la journée seulement et, dans l'autre, pendant deux tiers de la journée. Les meilleures grappes de raisin sont celles des vignes situées sur les coteaux crayeux près de Reims et d'Épernay. Là les vignes sont attachées comme les framboisiers anglais, mais ne montent pas aussi haut, et les grappes pendant près du sol et semblent absorber les rayons de soleil réfléchis par le sol crayeux.

Les vignes ne sont pas aussi bonnes dans les plaines, car elles sont plus sujettes à souffrir des brouillards et des gelées. C'est une récolte réellement plus problématique que celle du houblon anglais, car tout dépend du genre de saison. La meilleure année de la dernière décennie a été celle de 1898. L'année suivante a été assez bonne et les cuvées de 1900 et 1904 ont été aussi satisfaisantes. Le vin de 1904 ne fait que commencer à

être offert par quelques maisons; mais la maison que je représente est animée d'un esprit plutôt conservateur et nous tardons toujours à mettre en vente un nouveau vin."—(National Guardian).

LA PRODUCTION MONDIALE DU HOUBLON EN 1907

Le rapport annuel de la Chambre de Commerce de Nuremberg, Allemagne, dit que la récolte en Allemagne n'a pas été des meilleures depuis les vingt dernières années. Les chiffres suivants indiquent approximativement la récolte de houblon des principaux pays producteurs pour l'année 1907. Les quantités sont exprimées en tonnes métriques de 2204,6 livres.

	1907	1906
	Tonnes	
Bavière	13,550	12,500
Wurtemberg	3,100	2,750
Bade	1,600	1,500
Alsace	4,500	3,750
Prusse	900	1,250
Total pour l'Allemagne	23,650	21,750
Autriche	15,600	8,850
Russie	3,500	3,000
Belgique et Hollande . .	13,550	12,500
France	4,000	2,750
Angleterre	19,000	14,000
Etats-Unis	31,000	34,500
Australie	750	750
Récolte totale	100,000	88,100

Pendant les cinq mois compris du 1er septembre 1907 à janvier 1908, l'Allemagne a importé 2,789 tonnes métriques de houblon contre 1,169 pendant la période correspondante de 1906-1907. Ses exportations de houblon pendant les cinq mois finissant au 31 janvier 1908 ont été de 7,580 tonnes contre 7,682 tonnes pendant les cinq mois finissant au 31 janvier 1907. Le rapport en question déclare qu'une moitié au moins de la récolte allemande a été exportée et a rapporté environ 22,000,000 de marks (\$5,250,000), tandis que les importations totales avaient une valeur d'un peu moins de \$1,000,000.

Parmi les pays qui achètent du houblon à l'Allemagne, l'Angleterre tient le premier rang; les Etats-Unis viennent ensuite, puis les Pays-Bas, la Suisse, la Suède, la Russie, l'Autriche-Hongrie et le Danemark.

M. P. Ryan, propriétaire du Waldorf Hotel, rue Windsor, vient de faire subir à son établissement des améliorations importantes. Pour lui donner un meilleur aspect, il a fait renouveler sa devanture. L'intérieur est maintenant transformé de manière à donner plus de place pour le service des consommateurs.

Parmi les améliorations apportées à cet établissement, nous avons remarqué le magnifique "Workboard" en argent allemand installé là par la Hamilton Brass Manufacturing Co., Limited, 327 rue Craig Ouest, Montréal.

UN ESSAI DE VOYAGE SANS DONNER DE POURBOIRES

Un Autrichien, M. H. Mayor, propriétaire d'un hôtel, qui professait la théorie que tous les employés d'hôtel devraient recevoir des gages suffisants pour vivre sans compter sur les pourboires, a essayé sa théorie en Suisse, avec des résultats qui ont complètement changé ses vues. Il partit en voyage accompagné de sa femme et de ses deux filles, auxquelles il laissa ignorer son intention de ne pas dépenser un seul sou en pourboires.

M. Mayor découvrit bien vite que des signes secrets et des hiéroglyphes mystérieux généralement griffonnés à la craie sur ses bagages et compris seulement des employés d'hôtels annonçaient l'arrivée de la famille Mayor "les gens qui ne payaient pas de pourboires," dans les divers endroits qu'elle visitait. Après avoir quitté le premier hôtel, le résultat fut toujours le même; personne ne les aidait à la gare ou dans l'hôtel et tous semblaient engagés à des affaires importantes quand on les questionnait. Aux gares de chemin de fer, on leur disait que l'hôtel particulier où ils désiraient séjourner était plein, et l'omnibus de cet hôtel attendait uniquement pour emporter des bagages. Chaque fois que les Mayor insistaient pour entrer dans un omnibus spécial, il n'y avait personne pour transporter leurs bagages et naturellement le cocher ne pouvait pas descendre de son siège.

En arrivant à son hôtel sans bagages, la famille se plaignit au gérant; les bagages arrivèrent plusieurs heures plus tard et, regardant par la fenêtre, la famille vit les malles jetées violemment sur le pavé. A la table d'hôte, les Mayor étaient presque toujours servis les derniers et, dans les restaurants d'hôtels, il y eut plusieurs "erreurs" dans les plats. Chose assez curieuse, la servante était toujours occupée, très occupée, quand la famille autrichienne demandait de l'eau chaude, laquelle, quand elle arrivait, était froide. Il fallut une semaine à la famille Mayor pour découvrir le secret. Alors elle laissa promptement le chef de famille continuer seul son voyage. Persévérant dans sa tâche peu plaisante et qu'il s'était imposée lui-même, M. Mayor arriva à Londres fermement convaincu que le système des pourboires est un mal nécessaire et qu'il ne disparaîtra pas de si tôt.

A Genève, M. Mayor déclara à un correspondant: "J'ai commencé à donner ici des pourboires généreux et je suis confortable et heureux."

Le mérite est une grande chose; mais de deux magasins de mérite égal, celui qui fait la meilleure publicité fera le plus d'affaires. [Washington Star].

La Saison des HUITRES et le SAUTERNES

Un bon verre de Sauternes est l'accompagnement obligatoire d'une douzaine de ces excellentes Malpecques: aucun vin n'égale le Sauternes comme vin à servir avec les huîtres, comme, d'ailleurs avec le Homard. La généralité des gourmets est d'accord sur ce point.

Nous avons les **meilleures marques de SAUTERNES** qui se soient importées au Canada.

Les SAUTERNES de la Maison VIGNEAU ET CAMBOURS, de Bordeaux,

sont réputés pour leur finesse et leur bouquet: ils sont très estimés des connaisseurs et les experts les classent parmi les vins de choix.

Les prix, cependant, sont bas et nous garantissons une valeur véritablement supérieure pour le prix.

Donnez vos Commandes de VINS Maintenant,

parce que ces marchandises ne supportent pas les grands froids et que le transport par chars chauffés est plus coûteux.

Dans les Vins de Champagne, nous avons: Le **Champagne Piper-Heidsieck**—une marque plus que séculaire et qui jouit d'une réputation mondiale.

Quant au **Champagne "Cardinal,"** il est bien goûté au Canada et il figure parmi les favoris des Banquets, Réceptions et autres Démonstrations publiques et privées, depuis nombre d'années.

Nous offrons, dans les **CLARETS**, les fameux vins de la marque "**Vigneau et Cambours**" et dans les **BOURGOGNES**, les marques si avantageusement connues de **Morin Père et Fils**, de Beaune, une vieille maison de haute réputation.

Nous garantissons la qualité de nos vins sous tous les rapports, et, si nous conseillons à nos clients de les mettre en stock avant les froids, c'est afin qu'ils puissent à leur tour les garantir comme qualité aux consommateurs.

De même que les Vins, l'**Eau de Vichy** ne supporte pas le transport par les grands froids, et comme la consommation en augmente continuellement, il est bon de voir à ce que le stock se renouvelle dans le bon temps.

POUR TOUTES INFORMATIONS, COTATIONS, ETC., ÉCRIVEZ,
TÉLÉPHONEZ OU TÉLÉGRAPHIEZ A NOS FRAIS.

LAPORTE, MARTIN & CIE, LTEE

·EPICERIES, VINS ET LIQUEURS EN GROS

MONTREAL

L'INTERDICTION DEFINITIVE DE L'ABSINTHE EN SUISSE

Un referendum du peuple suisse a adopté par 223,675 voix contre 134,490 (soit à une majorité de plus de 89,000 voix), le principe de l'interdiction de la fabrication et de la consommation de l'absinthe sur toute l'étendue du territoire helvétique. Le canton de Vaud avait déjà, il y a quelques années, adopté cette mesure en ce qui la concerne.

L'absinthe est essentiellement un "brevage latin" comme la Suisse allemande n'en consomme guère. C'est aussi bien dans la Suisse romande que la loi votée a rencontré l'opposition la plus vive. A Genève, elle a été repoussée par 3,000 voix de majorité.

La loi en question entrera en vigueur dans deux ans.

NOUVELLES DE COGNAC

(Du correspondant spécial à Cognac du "Wine and Spirit Journal")

Les conditions atmosphériques sont toujours d'une grande importance pour les vignes en juillet et sont observées avec anxiété à cette époque. C'est alors que le raisin atteint un point où il s'adoucit et perd son acidité de manière que le jus qu'il contient, obtient peu à peu un goût sucré et à cette époque il est possible d'estimer quelle sera la vendange.

Pendant la plus grande partie du mois de juillet, le temps a été d'une humidité inaccoutumée et frais pour une saison d'été. Ces conditions ont donc prédisposé les grappes de raisin à des maladies cryptogamiques. Déjà en juin et au commencement de juillet, nous avons remarqué du mildew sur quelques grappes de raisin et ce mildew était un peu plus répandu sur certaines sortes de raisin telles que le Balzac, le Inracon et le Saint-Emilion. Des traces d'oïdium furent aussi découvertes sur ces plants de vignes aussi bien que sur les plants "Folle"; elles étaient simplement légères sur ces derniers plants.

Au milieu de juillet, le mildew, sous forme de "pourriture noire" affecta davantage les grappes elles-mêmes; dans les vignes Balzac et Saint-Emilion, ces dégâts semblent avoir réduit considérablement la récolte, peut-être d'une moitié. Le mildew était spécialement violent dans les endroits où les vignes n'avaient pas été traitées suffisamment ou n'avaient subi aucun traitement. Dès le commencement de la végétation, des traces de mildew furent découvertes sur les vignes et augmentèrent d'une manière évidente, jusqu'à la fin de la troisième semaine de juillet, dans les vignobles où les traitements employés pour y remédier, n'avaient pas été observés. Le pied de vigne de l'espèce "Folle" qui a été l'objet

d'une taille convenable ne semble pas avoir du tout souffert. Il en est de même pour le pied de vigne "Colombard" qui est, de toutes les espèces, celui qui se tire le mieux d'affaire.

En dépit de toutes ces circonstances très malheureuses, tous les vignobles qui ont été bien soignés en temps convenable sont bien préservés et il est probable qu'ils donneront un bien bon rendement.

D'après les apparences actuelles, il est à peine probable que nous ayons quelque chose qui ressemble à la qualité de 1906; la qualité de la récolte ressemblera davantage à celle de 1907 peut-être, et la récolte de cette année n'était pas fameuse. La meilleure des récoltes récentes fut celle de 1906 et ce fut une récolte réellement bonne, comme tout le monde le sait. La cuvée de cette année a augmenté de valeur et les détenteurs locaux de cette cuvée, ne se laissent pas tenter de s'en départir à moins qu'on ne les paye bien.

Si le beau temps qui s'est maintenu constamment depuis le mois de juillet continue de manière à permettre aux grappes de mûrir complètement, alors la force du vin sera plus élevée qu'elle n'était l'année dernière, et on obtiendra plus d'eau-de-vie.

Pendant le mois, les affaires ont porté sur les lignes habituelles de l'été, sans activité spéciale pour le commerce domestique ou le commerce d'exportation. La probabilité d'une récolte déficitaire, cette année, fit durcir les prix des cuvées des récentes années qui sont entre les mains des producteurs, mais elle n'a pas d'effet sur les commerçants qui sont bien approvisionnés de tout ce qui leur est nécessaire pour faire face à la demande modérée de la saison, et ils peuvent très bien attendre les événements. Les très vieilles eaux-de-vie authentiques sont à des prix très fermes et de petits lots de ces eaux-de-vie commandent des prix absolument extravagants, presque leur pesant d'or; leurs propriétaires refusent même de s'en départir et préfèrent presque les conserver pour eux-mêmes.

Les eaux-de-vie plus jeunes sont toujours les meilleures pour faire un bon verre de boisson avec de l'eau de seltz; les eaux-de-vie les plus vieilles sont meilleures pour être bues pures dans un petit verre après dîner, comme digestif et les jeunes eaux-de-vie allongées d'eau communiquent plus de fraîcheur.

Pendant quelques années, quelques personnes se sont imaginé que l'emploi du sel marin comme prévention contre le mildew et l'oïdium, devait être essayé; mais sans appuyer sur le cas de la brûlure à laquelle les vignes plantées près du rivage de la mer sont sujettes, on peut déclarer qu'après des expériences faites l'année dernière, l'emploi de mélanges au sel marin, non-seulement n'a pas donné de résultats sérieux, mais on a remarqué, après son application,

même en solution faible, aux grappes de raisin attaquées par l'oïdium et le mildew que la plus grande partie des feuilles et du fruit étaient relativement brûlés par ce procédé; en conséquence, le remède doit être rejeté.

HISTOIRE DE LA DISTILLATION

Parmi les nombreuses spéculations imaginées par le génie humain, celle qui peut se reproduire au cours du temps avec des phénomènes identiques est la plus étonnante. D'après la théorie des causes universelles, les événements sont liés les uns aux autres par une loi rigide de cause à effet, de sorte que chaque fois que la même cause se présente, les mêmes effets se produisent invariablement. La validité de cette doctrine est indiscutable, mais ce qui en découle est quelque peu déconcertant. Au cours des âges, il est tout à fait possible de s'imaginer que les phénomènes passés peuvent s'être reproduits de sorte qu'à la fin d'une période de temps, toutes les choses puissent avoir pris, par rotation, la même position exacte qu'elles occupaient au commencement de cette période. Dans ce cas, nous devons avoir évidemment une succession de cycles, tous exactement semblables, tant dans le cours des événements que dans leurs conséquences. L'univers reproduirait alors éternellement les mêmes changements, dans un ordre fixe, bien que chaque cycle pût avoir une durée de un million et même de centaines de millions d'années. Quelle que puisse être sa durée, chaque cycle passerait régulièrement par la même série de phases, et l'histoire se reproduirait à l'infini. Bien plus, la similitude précise de ces cycles, rendrait l'existence de chacun d'eux entièrement inutile. Nous pouvons donc supposer, sans incon séquence logique, que quelques-uns de ces cycles seront supprimés et que les deux cycles qui les ont précédés et qui les suivent, seront rapprochés immédiatement l'un de l'autre. En conséquence, un cycle qui a duré pendant un espace de temps indéfini, pendant lequel des générations sans nombre ont disparu, pourrait être effacé du registre de l'univers sans qu'on s'en aperçoive. Cette théorie transforme la création en une simple machine avec des ouvrages d'une complexité infinie, mais sans indépendance.

Comme tout être humain est profondément convaincu qu'il possède le pouvoir de diriger ses propres actions sans contrainte de la part du destin, cette théorie peut amuser les loisirs de l'étudiant, mais ne peut avoir aucune influence sur la vie pratique.

Le roi sage a dit: "Il n'y a rien de nouveau sous le soleil" et Volney, un historien bien renseigné du dix-huitième siècle, a commenté cette phrase, jusqu'à

== VENDEZ LE ==

GIN DE BURNETT

"LE LONDON DRY ORIGINAL,"

== Absolument le plus Fin! ==

J. M. Douglas & Co., Seuls Agents au Canada. Montréal.

— DISTILLATEUR DE —

JOSEPH E. SEAGRAM, Fins Whiskies

WATERLOO, CANADA.

"Old Times," "White Wheat," "No 83 Rye," "Star Rye."

MEAGHER BROS. & CO., Montreal, Agents.



Avez-vous
Essayé les

Cocktails Saratoga

"Manhattan,"
"Club Whisky,"
"Brandy,"
"Holland."

Les seuls Cocktails de ces mar-
ques faits au Canada.

En vente chez tous les marchands
de Liqueurs en gros.

Escomptes spéciaux aux
maisons de gros.

AGENTS POUR LA PUISSANCE.

D. McMANAMY & CO.
Inc.

Marchands de Liqueurs en Gros

SHERBROOKE, QUE.

NOXIE-KOLA

Le Breuvage
Populaire....



POUR les nerfs fatigués, c'est le re-
mède naturel. Il prévient la
fatigue, chasse la nervosité, re-
lève et refait le système. ¶ Comme
purificateur du sang il n'a pas son
égal. ¶ Noxie-Kola peut être pris
en tout temps, avant, après ou durant
le repas. ¶ Si vous vous sentez "in-
disposé," "épuisé" ou simplement
"altéré" demandez un verre de
Noxie-Kola, 5c., à n'importe quelle
Fontaine à Soda ou dans n'importe
quel Hôtel.

Dans la fabrication du NOXIE-KOLA
nous apportons le plus grand soin à
écarter toute impureté. Chaque bouteille
est stérilisée avant d'être remplie. L'eau
employée dans la fabrication vient d'une
fameuse source d'eau Cristalline. Les
Racines et Ecorces sont toutes choisies
et nettoyées avec soin avant d'être pas-
sées à la vapeur.

== F. B. PERKINS ==

WATERLOO, -- -- -- --

QUE.

et qu'il frisât le paradoxe. Dans "Les Ruines". Il émet l'opinion que chaque endroit de la terre avait été le site de quelque cité, dans la longue histoire du monde et qu'il n'y a aucune invention, ni aucune découverte des temps modernes, qui n'ait été prévue par quelqu'une des races qui nous ont précédés. Les recherches des savants au cours du dernier demi-siècle, mettent en pleine lumière les civilisations obscures qui parurent à l'aube du monde. Le temps, comme la scélératesse de Cumes, a détruit quelques-uns de ces livres, et beaucoup des pages qui en restent sont difficiles à déchiffrer. Néanmoins, on sait très bien maintenant que plusieurs des moyens et des appareils qu'on pensait être le résultat de l'ingéniosité moderne, étaient en usage chez les nations orientales, avant que l'Occident indolent eût émergé de sa sauvagerie primitive. Parmi les inventions dont l'origine est contemporaine du commencement de la civilisation, nous devons compter l'art de la distillation.

De même que le vêtement a son origine dans le désir de la parure, de même la distillation a été imaginée pour fournir au luxe oriental des parfums délicats et, dans les deux cas, un temps long s'est écoulé avant que ce qui avait été obtenu par vanité, fût développé dans un but d'utilité.

L'histoire de la Chine, la première des races, à qui cette invention est attribuée est remplie d'anomalies; la longue ligne de ses gouverneurs dynastiques remonte à une époque si éloignée dans le passé que pour le bénéfice de ceux qui s'en tiennent à la chronologie de Usher, une note au sujet du milieu de la série est nécessaire; elle indique qu'à cette époque, le monde fut créé. L'empire de la Chine est d'une immense étendue, mais n'a aucune cohésion. Il a la plus grande population du monde, mais ses milliers d'habitants n'ont aucune unité nationale. Avec la passion de devenir riches au-delà des rêves de l'avarice, les Chinois ne veulent ni développer leur richesse eux-mêmes, ni permettre aux étrangers de l'exploiter. Ils ne sont pas dépourvus de génie inventif, mais ils ne peuvent pas adapter leurs inventions à un usage pratique. Ils ont découvert la propriété polarisante de l'aimant, près de deux mille ans avant l'ère chrétienne, mais ils n'ont utilisé d'aucune manière, cette connaissance si précieuse. Ils ont inventé la poudre à une époque encore plus éloignée, mais ils ne l'ont jamais employée à autre chose qu'à des feux d'artifice. Ils ont aussi inventé l'art de l'extraction des essences aromatiques des plantes et de leurs fleurs, sous forme d'eau distillée; mais ils n'ont jamais dépassé cette phase. Quand les fleurs odorantes ou les feuilles des plantes sont distillées, le principe aromatique qui y est contenu s'élève avec la vapeur. Quand celle-ci est

condensée, l'huile essentielle flotte sur l'eau, dont il est aisé de la séparer par un décantage. Dès que cette phase a été atteinte, il est évident que tout ce qui reste à faire pour compléter le procédé est de substituer la liqueur fermentée au mélange; mais il n'y a aucune preuve que ceci ait été appliqué par les Chinois ou par toute autre peuplade ancienne, au moment où la connaissance de cet art passa graduellement en Occident.

Quand on se présente à l'esprit que toutes les fleurs odorantes et beaucoup de fruits étaient soumis à ce procédé, en plus du musc, de l'ambre, des épices, du bois de santal, etc., et que toutes les races de l'antiquité s'adonnèrent pendant des siècles à cette entreprise, il est difficile de croire qu'aucune expérience n'ait jamais été faite avec le raisin ou la liqueur fermentée. Il est beaucoup plus raisonnable d'en conclure que des essais furent faits, mais trouvés peu profitables. Avec la connaissance imparfaite de la distillation possédée alors et l'appareil rudimentaire en usage, le produit doit avoir été à la fois grossier et malpropre. Il est vrai que l'alcool de cette description a été en usage dans diverses parties du monde depuis un temps immémorial et notablement chez les Irlandais et les Cingalais. Le capitaine Cook constata aussi parmi les insulaires du Pacifique une connaissance de l'art de la distillation de l'alcool provenant d'infusions alcooliques; mais les mœurs des pays où le luxe est inconnu sont grandement différentes de celles des villes opulentes. Un breuvage alcoolique non rectifié, bien qu'il ait pu satisfaire les palais non encore faussés des peuples sans culture, aurait à peine séduit le goût d'un gourmet qui fouille les marchés du monde connu pour y trouver des friandises délicates. Bien plus, comme le mouvement se fait toujours dans la direction de la moindre résistance, les inventions industrielles s'appliquent invariablement à la production de commodités pour lesquelles la demande est la plus forte. A cette époque, nul ne demandait de fortes liqueurs spiritueuses, mais tout le monde civilisé demandait des parfums.

Chez les Phéniciens, les Assyriens et les Perses, les essences de toutes sortes au parfum agréable étaient tenues en haute estime. Les Egyptiens se frottaient le corps de ces parfums, en versaient sur la tête d'hôtes nouvellement arrivés et les employaient libéralement pour embaumer les morts. L'Arabe souhaitait la bienvenue à son visiteur en lui offrant un bain de pieds parfumé. Les vins grecs étaient parfumés par des infusions de roses, de violettes et de jacinthes; toutes les nations employaient ces parfums pour les bains luxueux et tous pensaient que les bons parfums étaient agréables aux dieux, car on croyait que les parfums provoquaient l'effi-

cacité des incantations et incitaient les objets de l'adoration à prêter une oreille favorable aux supplications qui leur étaient adressées. L'emploi de l'encens et de cierges odorants dans les services religieux modernes semble être un reliquat de cette superstition. Si universelle était la demande, qu'une dépôt de fournisseurs était maintenu à Tyr pour les exportations par mer et un autre à Babylone pour fournir à l'intérieur du pays. Plinius, dans son histoire naturelle, donne un compte-rendu complet de la grande variété des parfums employés par les Romains, à l'époque des empereurs.

Les parfumeurs ont trois méthodes différentes de se procurer les odeurs des plantes, à savoir: la distillation, l'enfleurage, qui consiste à presser les fleurs fraîches en une matière grasse et à la saturer avec du parfum, et la macération, qui consiste à faire infuser des fleurs fraîches dans de la graisse fondue. Toutefois, les deux premiers procédés nommés sont modernes; tous les anciens parfums étaient produits par la distillation. Parmi les nombreux auteurs classiques qui parlent de ces procédés, nous pouvons citer le poète grec, Nicander, qui emploie les termes ambix et distillation, en décrivant la préparation de l'eau de roses. Le mot arabe alambic est dérivé du mot "ambix" qui signifie "pot", en plaçant devant ce mot la préfixe indéfinissable; c'est semble-t-il une coïncidence remarquable que les mots "pot" et "poteen" soient employés par les Irlandais modernes pour désigner un alambic et son produit spiritueux, de la même manière que le mot "ambix" était employé par les Grecs et les Arabes.

Dans un traité sur le catarrhe, écrit par le médecin arabe Ebn-Sina, l'auteur compare le corps humain à un alambic; l'estomac en étant la cucurbit ou cuve et la tête le chapiteau, par lequel les humeurs se distillent en passant par les narines faisant l'office du bec, il est évident d'après cela que la distillation doit avoir été un procédé familier aux contemporains de l'auteur, autrement, la chose serait incompréhensible; cela indique aussi que le procédé chimique était semblable en principe à celui qui a été adopté subséquentement pour la distillation de l'alcool. Dans les deux cas, la substance sur laquelle on opérait était chauffée dans un récipient clos (cucurbit ou cuve), elle était convertie entièrement ou partiellement en vapeur, la quelle était alors condensée par l'application du froid dans un autre appareil—le condenseur—relié à la cornue, et cette vapeur condensée se réunissait dans une troisième portion de l'appareil, appelée récipient. En outre de sa complaisance pour la vanité et le luxe orientaux, la distillation, dès son début, servit à un but décidément utile qui a à peine regu l'attention qu'il mérite.

Jules Robin & Cie

COGNAC



LE

COGNAC

Jules Robin & Cie,

a été le leader sur le marché
canadien pendant au-delà d'un
demi-siècle et entend conser-
ver sa position

En vente chez tous les principaux
Négociants en Vins.

JOHN HOPE & CO.,

Agents pour le Canada,

Quatre siècles avant l'ère chrétienne, Aristote découvrit que l'eau de mer pouvait être rendue buvable par l'évaporation, si la vapeur était condensée en eau, en la privant de sa chaleur. Les Phéniciens firent un bon usage de cette connaissance au cours de leurs longs voyages; quand ils ne pouvaient pas se procurer de l'eau fraîche, les hardis matelots en obtenaient, en remplissant un chaudron d'eau de mer, en la faisant bouillir sur les ponts de leurs navires et en laissant pendre, au milieu de la vapeur, des pièces de linge, dont ils extraient ensuite le liquide dans des coupes. St-Rémi, "l'apôtre des Francs" développa davantage ce procédé en faisant bouillir du vin blanc provenant de l'archevêché et en réunissant les vapeurs de la même manière dont les Phéniciens se procuraient de l'eau potable. Il ordonna alors que le drap saturé et chaud fût appliqué aux blessures des soldats blessés au siège de Reims. Trouvant que l'application réussissait bien, le digne prélat ordonna que d'autres draps fussent exposés aux vapeurs du vin bouillant, après quoi, le liquide était exprimé, mélangé à du miel et offert en boisson aux blessés. Le cordial était même plus apprécié que le pansement; néanmoins, on ne semble pas avoir suivi cette méthode significative. Pendant les siècles où l'histoire reste dans l'obscurité, beaucoup d'autres expériences isolées dans la distillation furent faites, mais ce n'est que lorsque cette période tira à sa fin que les Pères de l'eau-de-vie réussirent à propager l'art qui a acquis maintenant tant d'importance. Tous ces Pères étaient des alchimistes.

On a dit que le premier degré de l'alchimie a été la loquacité, le second, l'habitude du mensonge et le résultat, la mendicité; mais les découvertes des alchimistes ont fait plus que compenser leurs défauts. Dans leurs efforts futiles pour faire la transmutation des métaux en or, ils établirent la base de la chimie moderne et dans leurs recherches ardentes pour l'élixir de vie, ils furent les premiers à développer l'eau-de-vie. Arnauld de Villeneuve fut le Christophe Colomb de cette découverte. D'autres explorateurs s'étaient approchés du but auparavant, quelques-uns l'avaient atteint, mais simplement par accident et ils avaient négligé l'opportunité que le hasard avait jeté sur leur chemin. Toutefois Arnauld et Colomb savaient bien les buts qu'ils poursuivaient respectivement et ils firent délibérément des plans en vue d'arriver à ces buts. Arnauld était d'abord et avant tout, un médecin; pour lui la recherche de l'or n'avait pas d'attrait, mais il mit toute son énergie à la découverte de cet élixir divin, qui pouvait soulager la souffrance et prolonger la vie. Reconnaisant les qualités réconfortantes du vin, il sentit qu'il trouverait là l'objet

de ses recherches. Le problème consistait à trouver la manière d'extraire son principe vital sous une forme concentrée. Par la distillation, toutes les roses de Héliogabale pouvaient être comprimées en une simple goutte odorante; donc par la distillation, divers éthers donnant la santé pouvaient être sublimés en une quintessence. L'appareil primitif alors en usage ne répondant pas aux besoins, il essaya avec une patience infatigable une série de perfectionnements jusqu'à ce qu'il fût récompensé de ses peines par la production d'un alcool incolore et inodore qu'il nomma "Eau d'immortalité".

Nul parent ne salua la naissance de son premier-né avec plus de plaisir que n'en manifesta Arnauld de Villeneuve à mesure qu'il observait la quintessence du vin distillé de son alambic. Comme Archimède, il s'écria: "Eureka! Eureka!" Car il croyait qu'il avait découvert une potion qui reléguait le mal à une planète distante. Avant de condamner son panégyrique comme exagéré, il est bon de se souvenir que ni lui, ni ses successeurs immédiats ne pensèrent que le produit de son invention pût fournir simplement un breuvage populaire. Même la suggestion d'un tel usage aurait semblé à l'inventeur enthousiaste presque aussi sacrilège que de prendre l'hostie eucharistique pour gratifier un appétit charnel. Au cours de ses nombreux voyages à travers l'Espagne, la Sicile, l'Italie et la France, il avait vu des maladies et des souffrances et savait combien impuissante était la faculté de médecine pour soulager ces maux. Durant les temps obscurs et en vérité longtemps après, les soins du médecin soulageaient rarement le patient et aggravaient souvent la maladie, de sorte qu'on disait que la mort courait sur les talons du médecin. Le seul remède pour arrêter les progrès futurs de la maladie et pour relever l'honneur de la profession, consistait à évoquer dans les arcanes de la nature, un Esprit du bien, qui exorciserait l'Esprit rampant du mal. Arnauld semble avoir inspiré à ses patients une foi exaltée dans sa panacée, car lui et son disciple Raymond Lull rapportent que la potion merveilleuse guérissait tous les maux auxquels la chair était sujette, depuis un mal de dents temporaire jusqu'à la torture périodique de la goutte. Cette panacée était également efficace comme prévention et comme remède. Aucun poison ne pouvait tuer ceux qui, chaque jour, absorbaient quelques gouttes d'eau-de-vie, et cette eau ardente mettait également à l'abri des effets produits par les morsures des serpents venimeux et par les piqûres des insectes nuisibles. Elle empêchait la décrépitude de l'âge et étendait la faible période de vie de 75 ans jusqu'aux siècles dont jouissaient les patriarches.—(Ridley's Wine & Spirit Trade Circular).

LE COCKTAIL DU ROI EDOUARD

Entre ses repas, le roi ne prend que de la limonade. Cela peut amuser les Américains de savoir qu'il a inventé un "cocktail" de premier ordre pour boire à la santé de ses amis de l'autre côté de l'Atlantique. Voici de quoi se compose ce cocktail:

Un peu de rye whisky, de la glace pilée, un morceau carré d'ananas, quelques gouttes d'angostura bitters, un morceau de zest de citron, quelques gouttes de marasquin, un peu de champagne et du sucre en poudre au goût.—(Smith's Magazine).

LA PRÉPARATION DU CASSIS

Pour préparer la liqueur de cassis, on choisit des fruits, mûrs à point, que l'on écrase à l'aide d'un broyeur. Les fruits écrasés et mis en fûts peuvent être traités de différentes façons. Tantôt on leur ajoute 45 p. c. de leur poids d'alcool à 90°. Cette addition d'alcool doit se faire graduellement en quatre ou cinq fois et à deux jours d'intervalle chaque fois. Pendant les huit premiers jours, il faut avoir soin de bien remuer la masse pour mettre toutes les parties en contact avec l'alcool, ce dernier ayant une tendance à monter à la surface. Il vaut mieux opérer ainsi que de verser tout l'alcool à la fois. De la sorte, l'alcool se charge mieux des principes du cassis: bouquet, goût, matière colorante. L'infusion n'est achevée qu'au bout d'un mois à six semaines.

Lorsqu'on veut obtenir une infusion moins chargée en couleur, mais à goût de fruit plus prononcé, on opère comme ci-dessus, mais en employant de l'alcool à 60 degrés. Ce procédé est adopté très souvent en Côte-d'Or.

De toute façon l'infusion diffère suivant que l'on a ajouté de l'alcool aussitôt les fruits broyés ou qu'on les a laissés cuver trois ou quatre jours avant de faire cette addition. Dans le second cas, le cassis a une couleur plus prononcée, mais dans le premier, il y a plus de fruit.

Les infusions sont de qualités différentes, suivant qu'elles ont été chargées une ou plusieurs fois avec une nouvelle quantité d'alcool, car les fruits de cassis ne sont jamais épuisés par une seule infusion. On désigne les qualités de macérations par les appellations "infusion première" ou "vierge", "infusion deuxième", "infusion troisième". Selon le prix auquel on veut établir la liqueur de cassis, on se sert de l'une ou l'autre de ces infusions.

Lorsqu'on a tiré des tonneaux toute l'infusion vierge obtenue avec de l'alcool à 90°, on prépare la seconde en versant de l'alcool à 55°; pour la troisième infusion, l'alcool n'aura que 40°. Le dernier résidu est pressé pour en extraire la plus

BOULESTIN & CIE

COGNAC, FRANCE

Le meilleur cognac importé au Canada. Distillé du pur jus de la vigne.
La marque "BOULESTIN" a une réputation universelle.

LOUIS ROEDERER

REIMS, FRANCE

La marque de Champagne par excellence en Europe et aux Etats-Unis,
quoique Roederer ne figure pas le premier dans les importations aux
Etats-Unis.

Ses hautes qualités en font le Champagne de la haute société partout.

SOURCES ST-LOUIS

VICHY, FRANCE

EAU DE VICHY

"TREFLE ROUGE"

Autorisée par l'Etat et recommandée par l'Académie de Médecine de
Paris. L'Eau des Sources St-Louis occupe le premier rang, tant en
Europe qu'au Canada.

Vendue partout et recommandée par tous les médecins.

DUBONNET & FILS

PARIS, FRANCE

L'apéritif "DUBONNET" est reconnu le meilleur et le plus efficace des vins
toniques. Sa consommation en Europe et aux Etats-Unis est énorme, et
cela est dû aux hautes qualités du vin "DUBONNET."

Prix Spéciaux au Commerce.

Demandez ces marques.

L. CHAPUT, FILS & CIE

NEGOCIANTS EN VINS

AGENTS GENERAUX AU CANADA

grande quantité possible de liquide, puis distillé pour récupérer l'alcool.

L'infusion de cassis fraîche est d'une belle couleur rouge violet et elle a un goût de fruit prononcé. Au fur et à mesure qu'elle vieillit, sa couleur s'affaiblit et tire au rouge jaunâtre pendant que son goût de fruit diminue.

L'infusion vierge de cassis contient environ 32 p. c. d'alcool. Pour faire la liqueur on la sucre à la dose convenable et l'on ajoute la quantité d'eau et d'alcool nécessaires pour que le degré alcoolique soit de 20 à 30°.

On peut employer par exemple les proportions suivantes:

Infusion de cassis première à 32°	25 litres (5½ gals.)
Alcool à 90°	12 — (2.64 gals.)
Sucre	12 kil. 500 (27½ livs.)
Eau	54 litres (11.88 gals.)

En employant de l'infusion deuxième on opérerait comme suit:

Infusion de cassis deuxième	32 litres (5½ gal.)
Alcool à 90°	6 — (1.32 gal.)
Sucre	12 kil. 500 (27½ liv.)
Eau commune	54 litres (11.88 gal.)

Enfin, comme nous l'avons indiqué, on emploie aussi l'infusion troisième, en mettant alors proportionnellement plus de ce liquide.

Après la fabrication, on colle et on met en bouteilles à la suite d'un bon repos.

Il est inutile de dire aux hôteliers les mille et une raisons pour lesquelles ils ne doivent jamais offrir à leur clientèle d'autre eau qu'une eau parfaitement filtrée, puisqu'ils savent tous que leur propre intérêt leur en fait une loi.

Mais il y a **Filtre et Filtre** et il serait difficile d'en trouver un meilleur que le **"NOXALL"** qui est très répandu dans les hôtels et les bars du Canada, où il a toujours donné entière satisfaction.

Ceux qui, comme les Embouteilleurs, ont besoin d'un Filtre à grand rendement emploient le **Noxall No 2**. Mais le **Noxall Junior No 2** pour les usages ordinaires est suffisant; il a cet avantage de pouvoir être aisément fixé au robinet fournissant l'eau.

Il est intéressant pour les hôteliers qui ne les ont pas encore adoptés de connaître les prix des **Filtres "NOXALL"**. Le **FREYSENG CORK CO., LTD.**, leur fournira très volontiers tous les renseignements désirables à leur sujet, sur simple demande.

Personnel

—C'est avec regret que nous apprenons la mort survenue le 8 août de M. Maurice Laporte-Bisquit, chef de l'importante maison Bisquit, Dubouché et Cie, de Jarnac-Cognac, qui est, comme on le sait, représenté au Canada par MM. Walter R. Wouham & Sons, de Montréal.

Le défunt, ancien sénateur de la Charente et maire de Jarnac, était chevalier de la Légion d'Honneur, président du Syndicat pour la défense du commerce de Cognac et l'un des principaux promoteurs de la replantation du vignoble Charentais. Il est décédé à l'âge de 65 ans.

LE CONGRES DE LA CROIX-BLANCHE DE GENEVE

L'Europe pacifique et militaire connaît depuis bientôt un demi-siècle l'heureux succès de la Croix-Rouge de Genève, cette création de l'esprit moderne, qui a organisé internationalement les secours aux blessés en temps de guerre et provoqué la formation des nombreuses sociétés nationales de la Croix-Rouge dans les principaux pays de l'Europe et même jusqu'au Japon lointain.

La société ou les sociétés de la Croix Bleue forment une organisation presque contraire à celles de la Croix-Rouge. Elles combattent l'intempérance et aussi l'alcool sous toutes ses formes.

Il ne faut pas seulement entendre sous cette dernière expression la lutte honorable contre l'alcoolisme et ses dangers réels.

Les gens des Croix-Bleues sont les ennemis implacables de toutes les boissons fermentées aussi bien que des mauvaises boissons distillées. Ni le vin, ni le cidre, ni la bière n'échappent à leurs malédictions. Dans les pays du Nord et aux Etats-Unis, elles ne demandent rien et obtiennent parfois la prohibition du débit de toutes les boissons contenant de l'alcool, sauf leurs boissons dites "sans alcool" qui en contiennent la plupart du temps.

La société universelle de la Croix-Blanche de Genève poursuit un tout autre but. Elle ne tend pas à atténuer les maux de la guerre, ni sous couleur de réprimer l'intempérance, à causer plus de mal qu'elle ne saurait faire de bien, comme les sociétés de la Croix-Bleue. Elle veut combattre les fléaux qui désolent l'humanité, même lorsque la paix règne dans le monde: le cancer, la tuberculose, la syphilis, les maladies épidémiques et les maladies sociales, entre autres les empoisonnements alimentaires et c'est par là qu'elle entre dans notre ressort.

La question des fraudes en matière de boissons et d'aliments est à l'ordre du jour dans presque tous les pays civilisés. C'est à tort que chaque nation s'imaginerait que seule elle est victime des empoisonnements patentés. La fraude et la sophistication de tout ce qui se boit ou se mange est universelle.

L'appât des bénéfices illicites suscite partout la fraude nuisible ou inoffensive. L'Amérique comme l'Europe légifère ou a légiféré contre la sophistication des denrées d'alimentation: l'"Act of pure food" des Etats-Unis correspond aux lois, décrets et règlements français, allemands, autrichiens, italiens, ottomans, brésiliens, argentins, etc., etc., sur la fraude en matière de boissons et d'aliments ou de remèdes pharmaceutiques.

On n'en saurait déduire que l'adultération des objets d'alimentation soit d'origine récente. Les codes de toutes les na-

tions ont évidemment pourvu à la répression de délits aussi anciens que le commerce ou le troc. Ce sont les progrès de la science, en général, et en particulier ceux de la chimie qui ont fait reconnaître la nécessité d'une nouvelle législation, plus précise que l'ancienne, dont le caractère général laissait passer entre les mailles des dispositions répressives les manœuvres plus ou moins nuisibles des fraudeurs.

Mais là n'est pas la seule cause de cette poussée internationale de lois contre les fraudeurs. La chimie et la physique sont également au service des honnêtes gens; aussi le législateur a été amené à admettre certains traitements, certaines additions de produits chimiques aux denrées alimentaires. Il l'a fait en tenant compte dans chaque pays des besoins et des réclamations des producteurs, des fabricants et du commerce aussi bien que des exigences des savants et des consommateurs.

La science et les pratiques traditionnelles des viticulteurs et des producteurs industriels forment le fonds commun dont s'est inspiré le législateur; mais la science ou la chimie organiques des denrées de consommation n'est pas encore très avancée et les pratiques des producteurs varient en même temps que les conditions de la viticulture. De là résulte dans ces nouvelles lois de graves divergences. Tel pays autorise telle pratique vinicole réprochée et interdite dans un autre Etat. Ainsi la France admet l'emploi de l'acide tartrique, interdit en Allemagne; ce dernier pays considère le sucrage comme une pratique absolument légitime. Les Etats-Unis se montrent fort sévères en ce qui concerne l'emploi de l'acide sulfureux dans les vins doux: la France et l'Allemagne sont plus libérales à l'égard de cet agent de conservation.

Etant donné l'importance des échanges internationaux, ces divergences de législations sont extrêmement nuisibles aux commerçants de tous les pays, dès qu'ils achètent ou vendent des boissons ou des objets d'alimentation en dehors des frontières nationales. Il importe également d'assurer la répression des fraudes et de protéger les négociants honnêtes contre les particularités des législations diverses.

En 1887, sur l'initiative d'un docteur français le regretté professeur de médecine légale Brouardel, un congrès international d'hygiène, réuni à Vienne, avait décidé la formation d'une commission internationale pour la répression des falsifications. Vingt ans plus tard, l'an dernier, le congrès d'hygiène et de démographie de Berlin émettait le voeu qu'une entente intervint entre les gouvernements pour assurer la répression de ces fraudes.

Lawrence A. Wilson Co.

LIMITED

MONTREAL

Les commerçants en vins et spiritueux les plus importants du Canada.

Magasins d'entrepôt : Bureaux :
85-89, rue St-Jacques 87, rue St-Jacques

Entrepôts de douane :
26-36, rue Grey Nun

Caves d'entrepôt : En' repôt d'accise :
84, ruelle Fortification 38, rue Foundling

A la tête de plus de soixante agences de l'étranger.

Importations de SCOTCH WHISKY énormément plus fortes que celles de toute autre firme du Dominion.

Un demi-million de dollars payé par an pour droits de douane.



LE VIN DES CARMES

La Vogue

— DU —

Vin des Carmes

s'est affirmée dès le début. Sa formule a été approuvée par la profession médicale. Son mérite et ses propriétés médicinales ont créé en sa faveur une demande qui se développe de mois en mois.

LE VIN DES CARMES est un créateur de force et d'énergie: il a rapidement raison de l'ANÉMIE, du MANQUE d'APPÉTIT et de la DYSPEPSIE.

EN VENTE CHEZ LES MARCHANDS DE LIQUEURS ET LES PHARMACIENS EN GROS. ::::

A. TOUSSAINT & CIE.

DEPOSITAIRES GENERAUX

194, RUE ST-PAUL, :: QUEBEC.

FOURNITURES DE BARS

Directement de la Manufacture chez vous, à des prix qui correspondent à la qualité des Marchandises.

*Montréal, 16 Juillet 1907.***THE HAMILTON BRASS CO., LIMITED,***MESSIEURS;—***MONTREAL.**

Nous avons l'honneur de vous déclarer que les "Workboards" en Argent Allemand, les Pompes, etc., installés par vous au "Imperial Hotel" et au "St. George House" sont considérés par nos clients et par nous-mêmes comme les plus beaux qui existent aujourd'hui dans la Cité.



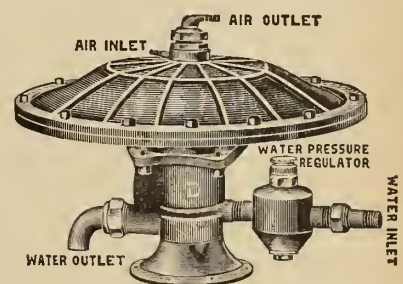
Nous désirons vous féliciter du style, du fini et de l'art déployés dans ces travaux, car ils font honneur à l'industrie Canadienne.

Vous souhaitant tous les succès,

Nous demeurons, vos dévoués,

ASSELIN & PERRON, ARCHITECTES ET INGÉNIEURS,

17, Côte de la Place d'Armes, Montréal.

**THE HAMILTON BRASS MANUFACTURING CO., LIMITED**

HAMILTON, Ont. MONTREAL, Que.

Succursale à Montréal:

327, rue Craig Ouest.

POUR RÉPARATIONS, TÉLÉPHONEZ :

Bell, Main 3245; Marchands 774.

DEMANDEZ NOTRE NOUVEAU CATALOGUE.

Ce vœu du congrès avait été adopté sur l'initiative de la société universelle de la Croix-Blanche, qui s'était formée à Genève le 22 août 1907. Nous avons indiqué au début le but général poursuivi par cette société internationale. Elle a résolu de consacrer, en premier lieu, son activité à la répression des fraudes alimentaires et de provoquer dans ce but la réunion à Genève d'un congrès international qui tiendra ses premières assises le mois prochain.

Mais la détermination et la répression des fraudes dépend essentiellement de la codification internationale des mesures législatives prises contre les fraudeurs, des systèmes de contrôle et d'analyse de la pureté des aliments et boissons. La diversité des législations, et, parfois la variété des procédés d'analyses chimiques permet de considérer comme licite telle manipulation considérée ailleurs comme frauduleuse. La base même de toute législation internationale en matière de fraude alimentaire doit donc s'appuyer sur une définition claire et précise des aliments purs. C'est ainsi que l'ordre du jour unique du congrès de Genève "la définition des aliments purs" se suffit parfaitement à lui-même. Il est aussi le plus sûr moyen d'aboutir à quelques résultats pratiques.

Dans l'appel aux intéressés, lancé par la société de la Croix-Blanche, nous re-

marquerons cette observation fort judicieuse que l'élaboration d'accords internationaux ne saurait être atteinte qu'en tenant un juste compte et des exigences théoriques et des nécessités pratiques, nécessités qui peuvent varier suivant les pays et les climats.

Chaque définition est donc une question internationale complexe juridique en la forme, scientifique et commerciale au fond. Elle exige, par suite, la collaboration de trois compétences, les chimistes, les commerçants et les légistes.

Pour notre part, nous y aurions joint les physiologistes, qui ont aussi à dire leur mot dans les questions d'alimentation, car tous les chimistes ne sont pas compétents à cet égard.

Comme la Croix-Blanche, loin de dédaigner le concours des négociants et des industriels a pris soin de demander leur utile et nécessaire collaboration, nous ne sommes pas surpris de trouver dans la liste des adhésions au congrès les noms respectables de très nombreux savants, négociants et industriels français.

(Revue des Vins et Liqueurs).

N'EVITEZ PAS LES CHOSSES DESAGREABLES

Si, dans votre commerce, il y a quelque chose nécessaire au succès et pour laquelle vous avez de l'antipathie, sur-

montez cette antipathie, sinon, elle deviendra l'écueil sur lequel vous échouerez. Chassez de votre esprit l'idée que certaines choses sont désagréables, afin que vous n'ayez pas de devoirs désagréables à remplir. Courbez-vous sous le vent pour n'être pas brisé.

Un homme d'affaires ou de profession libérale doit être prêt à faire toutes les choses légitimes exigées par son commerce ou sa profession, s'il espère se placer dans les rangs des hommes qui réussissent. Un prédicateur qui néglige de faire des visites pastorales, sous prétexte que son principal devoir est de faire des sermons, ne réussira pas à se gagner la loyauté et la confiance de sa congrégation et n'obtiendra pas le plus grand succès dans le travail qu'il s'est choisi. Un médecin qui dit: "A quoi bon témoigner de la sympathie à mes patients, quand cela rend les choses plus difficiles pour moi?" se trouvera bientôt sans patients. Un marchand qui n'aime pas faire de publicité, prétend que le mérite de ses marchandises les annoncera et refuse de se conformer aux exigences modernes, verra la question réglée pour lui par le fait que ses clients s'adresseront ailleurs.

Une bonne annonce vend des marchandises aujourd'hui et vous fait une bonne réputation pour demain.

TRAVAUX DE TOUTES SORTES
IMPRIMÉS EN NOIR OU EN
COULEURS, EXÉCUTÉS ET
LIVRÉS PROMPTEMENT. ...

La Cie de Publications Commerciales

DEPARTEMENT DE L'IMPRESSION

42 PLACE JACQUES-CARTIER, MONTREAL, P.Q.

S. H. Ewing & Sons, Importateurs et Manufacturiers de BOUCHONS

Coupés à la Main et à la Machine

Marchands de Capsules pour bouteilles, de
broche d'embouteilleurs, d'Etain en feuilles,
de Fournitures pour Brasseurs, etc., etc., etc.

SUCCURSALE DE TORONTO: 29 Front St., West. BUREAU PRINCIPAL: 96 rue King, Montréal

Téléphones: { BELL MAIN 65
MARCHANDS 522

MONTE - CHARGE A BRAS

CHARGE
1500 LBS.

CHARIOT
6 x 5 PIEDS

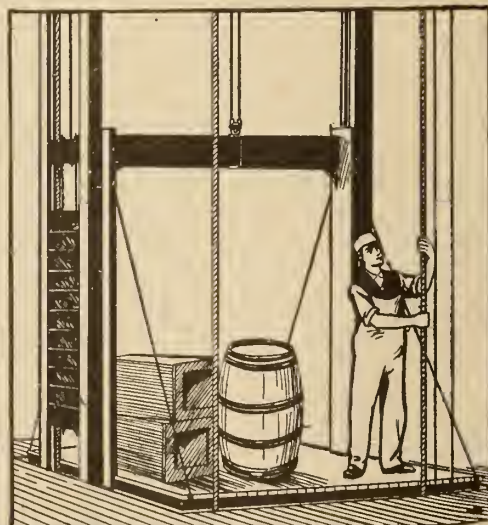
\$100.⁰⁰

F. O. B.
HAMILTON
ONTARIO

Nous fournissons dessins et instructions, permettant à tout le monde de faire une installation.

CET APPAREIL PARCOUR LA MAIN D'ŒUVRE ET LES DÉPENSES DE MANIPULATION DE MARCHANDISES POUR LES ÉTAGES SUPÉRIEURS.

Pour informations complètes, écrivez à notre bureau le plus rapproché.



MONTREAL: Rue St-Jacques | WINNIPEG: Bloc McRea | VANCOUVER: Rue Alexander | OTTAWA: Rue O'Connor
OTIS-FENSOM ELEVATOR COMPANY, LIMITED
BUREAU PRINCIPAL - TORONTO, ONTARIO

NOS PRIX COURANTS

Les prix indiqués le sont d'après les derniers renseignements fournis par les agents ou manufacturiers.

ABSINTHE		La cse
Ed. Pernod (3)	..	14.50
Gemp. Pernod (14)	..	13.50
Pernod Fils (12)	..	15.00

AMERS		La cse
Amer Picon (12)	..	11.00
L. C. F. C. (1)	..	La cse
Jamaica	pts. 5.50
Celery	pts. 5.50
Mixed Bitters (13)	..	8.50

APERITIFS		La cse
Bacchus (2)	..	La cse
12 Bouteilles	10.00
Dubonnet (1)	..	La cse
Litres	10.00
Mixed Bitters (13)	..	8.50
Tôt (14)	..	7.50
Stone's Lime Juice, 12 quarts (5)	..	3.00
" Lime Juice Cordial, 12 qts.	..	3.00

BIERES		qts.	pts.
Bass' (4)	..	2.65	1.65
E. & J. Burke's Bottling..	..	2.40	1.55
Bass' (2)	..	2.40	1.55
Daukes' & Co.	2.65	1.65
Bass' (4)	..	2.65	1.65
C. G. Hibbert's Bottling	2.65	1.65
Bass & Co.'s Ale

Machen & Hudson's "Beaver Brand" (7)
Quarts	2.25	1.65
Pints	1.65	..
Splits	1.20	..
Bass' (3)	..	2.65	1.70
Read Bros. Dog's Head.	2.60	1.70
Bass' (14)	..	2.60	1.70
Monkey Brand	2.60	1.70
Monkey Brand, Nips	\$1.15	..

Bass' (6)	..	2.65	1.65
Bull's Head	2.65	1.65
Bass & Co. (6)	..	In wood.	..
Hhds	40.00	..
Bbbs	28.25	..
India Pale, Kilderkins, 18 gals. .	..	15.00	..
India Pale, Firkins, 9 gals. .	..	8.00	..
No 1, Winter ale, Firkins, 9 gals.	..	10.00	..
John Jeffrey & Co. (7)	..	La doz	..
Castle Brand, Stone bottles .pts.	..	1.65	..
Pabst (1)	..	Pints	..
Export, 10 doz.	12.75	..
Blue Ribbon, 10 doz.	13.75	..

BIGARREAUX		qts.	pts.
L. A. Price (1)	..	8.00	9.00
Bigarreaux au Marasquin	10.00	6.00
Teyssonnet (12)
Bigarreaux au Marasquin	10.00	6.00

BOURGOGNES BLANCS		qts.	pts.
Adet Seward & Co., Bordeaux (7)	..	7.50	..
VD Chablis, par cse de Qts.	7.50	..
Pints, \$1.00 par caisse extra.
Bouchard, Père & Fils (12)	..	8.00	9.00
Chablis	11.75	..
Chablis, 1898	11.50	12.50
J. Calvet & Cie (6)	..	11.50	12.50
Chablis	11.50	12.50
F. Chauvenet (15)	..	20.00	10.00

Montrachet [marq. Gulche]	7.25	8.25
Chablis Supérieur	8.50	9.50
C. Marey & Liger-Bélaire (4)	..	7.50	8.50
Chablis	8.00	9.00
Morin, Père & Fils (2)	..	7.50	8.50
Chablis, 1898	8.00	9.00
Frédéric Mugnier (3)	..	8.00	9.00
Chablis	8.00	9.00

BOURGOGNES MOUSSEUX		qts.	pts.
Bouchard, Père & Fils (12)	..	14.00	15.50
Bourgogne Mousseux	16.00	17.00
Beaune	18.00	19.00
Nuits	22.00	23.50
Chambertin	22.00	23.50
F. Chauvenet (15)	..	22.00	24.00
"White Cap" (Ultra Sec)	22.00	24.00
"Pink Cap" (Vin des Dames)	22.00	24.00

"Red Cap", Extra Sec	22.00	24.00
C. Marey & Liger-Bélaire (4)	..	17.00	18.50
Nuits — rouge	12.50	13.50
Morin, Père & Fils (2)	..	19.00	20.00
Sec-Mousseux	19.00	20.00
A. Lalande & Co.	19.00	20.00
Chambertin	19.00	20.00

BOURGOGNES ROUGES		qts.	pts.
Adet Seward & Co., Bordeaux (7)	..	6.25	..
VD Macon par cse de Qts.	7.50	..
VD Beaune, par cse de Qts.	7.50	..
Pints, \$1.00 par caisse extra.

Bouchard, Père & Fils (12)	..	6.50	7.50
Macon	8.00	9.00
Beaujolais	8.00	9.00
Beaune	7.00	8.00
"Club"	9.00	10.00
Pommard	11.00	13.50
Nuits	16.00	17.00
Chambertin	20.00	21.00
Clos de Vougeot	9.00	10.00
J. Calvet & Cie (6)	..	9.00	10.00
Beaune	1889 ..	9.00 10.00
Pommard	1887 ..	11.50 12.50
Volnay	1889 ..	13.75 14.75
Chambertin	1887 ..	18.00 19.00

F. Chauvenet (15)	..	25.50	26.50
Clos-de-Vougeot	18.50	19.50
Chambertin	18.50	19.50
Romanée	15.50	16.50
Corton [Clos-du-Roi]	13.00	14.00
Nuits	12.50	13.50
Volnay	11.50	12.50
Pommard	10.00	11.00
Beaune	9.00	10.00

Moulin-à-Vent, Macon vieux	..	9.00	10.00
Supérieur	7.00	8.00
Beaujolais	6.50	7.50
Macon [Cholx]	4.40	5.40
A. Lalande & Cie (5)	..	5.00	6.00
Macon	6.00	7.00
Beaujolais	6.60	7.60
Beaune	6.25	7.25
Pommard	6.50	7.50
Nuits	6.75	7.75
Chambertin	8.50	9.50

C. Marey & Liger-Bélaire (4)	..	13.00	14.00
Beaujolais	16.50	17.50
Macon	5.00	6.00
Beaune	6.50	7.50
Pommard	7.00	8.00
Nuits	8.50	9.50
Chambertin	15.00	16.00

Morin, Père & Fils (2)	..	5.00	6.00
Macon, 1898	6.50	7.50
Beaune, 1898	7.00	8.00
Pommard, 1898	8.50	9.50
Nuits, 1878	6.00	7.00
Frédéric Mugnier (3)	..	6.50	7.50
Beaujolais	7.00	8.00
Macon	8.50	9.50
Beaune	10.50	11.50
Pommard	15.00	16.00
Chanson, Père & Fils (5)	..	10.00	11.00
Bourgogne Royal	10.00	11.00

CHAMPAGNES		qts.	pts.
C. A. Cardinal (2)	..	12.50	13.50
Extra Dry	28.00	30.00
Victor Clicquot (10)	..	20.00	22.00
Extra Dry & Brut	13.00	15.00
Fleur de Sillery	10.00	11.00
Marechal, Comte d'Erlon	10.00	11.00

Duc de Montlouis (1)	..	10.00	11.00
Cuvée Réservee	12.50	13.50
Carte Noire	14.00	15.00
Carte D'or	17.00	18.00
Duc d'Origny (2)	..	13.50	15.00
Cuvée Réservee	13.00	14.00
Louis Duvau (5)	..	13.00	14.00
Gratien & Meyer (14)	..	13.00	14.00
Caisses ou paniers	13.00	14.00

Heidsieck & Co. (5)	..	31.00	33.00
Dry Monopole	4.00	..
Lemay & Co. (15)	..	8.00	..
Half Pints	12.00	..
Pints
Quarts

Edmond Massé & Fils (19)	..	10.00	..
Carte Noire	14.00	..
Carte Blanche	20.00	..
Carte Or

Mcet & Chandon (7)	..	28.00	30.00
White Seal, 1900	31.00	33.00
Brut Imperial	38.50	..
Brut Impérial, 1898	42.50	..
Brut Impérial, cuvée, 1893

G. H. Mumm & Co. (6)	..	28.00	30.00
Extra Dry	31.00	33.00
Selected Brut	32.00	34.00
Selected Brut .. 1898	38.00	40.00
Selected Brut .. 1895	3.00	32.00
Extra Dry, paniers 1 doz. 1/2 B.	..	8.50	..
Extra Dry, paniers 2 doz. 1/2 B.	..	17.00	..

Piper-Heidsieck (2)	..	28.00	30.00
Sec	30.00	32.00
Brut	30.00	32.00
Cuvée 1900, très sec	30.00	32.00
Escompte de commerce 10%.

Louis Roederer (1)	..	28.00	30.00
Grand Vin sec	28.00	30.00
Vin Extra sec	30.00	32.00
Brut spécial Cuvée	30.00	32.00
Ve Pommery, Fils & Cie (12)	..	28.00	30.00
Sec, ou Extra Sec	30.00	32.00
Brut [vin naturel]	30.00	32.00

CLARETS

Adet Seward & Co., Bordeaux (7)	..	4.25	..
Purs Clarets Français.	..	4.75	..
VD 6 Grand Ordinaire, par cse Qts.	..	5.50	..
VD 5 Première Côte, par cse Qts.	..	6.75	..
VD 4 Moulin supérieur, par cse Qts.
VD 3 Grand Cantezac, par cse Qts.
Pints, \$1.00 par caisse extra.
Bulk. En Hhds, demi-quart et huitième
de Hhd., depuis \$1 par gallon.

Barton & Guestier (4)	..	5.00	6.00
Floirac	5.25	6.25
Medoc	5.50	6.50
Margaux	6.00	7.00
St-Julien	9.50	10.50
Bataille	11.00	12.00
Pontet Canet	20.00	21.00
Château Leoville	20.00	21.00
Château Larose	24.00	25.00
Château Margaux	24.00	25.00
Château Lafitte	24.00	25.00

Bordeaux Claret Co. (14)	..	2.50	3.50
Côtes	2.60	3.60
Bon Paysan	3.00	4.00
Bon Bourgeois	3.50	4.50
St-Julien	4.00	5.00
Montferrand	5.00	6.00
Château Brulé	6.00	7.00
St. Estèphe	8.00	9.00
Pontet Canet	3.50	4.50

J. Calvet & Co. (6)	..	4.50	5.50
St-Vincent	5.00	6.00
Medoc	5.50	6.50
Floirac
Margaux

Château Lascombe (1)	..	2.25	3.00
Margaux

Faure Frère (3)	..	3.00	4.00
Bon Bourgeois	3.50	4.50
Côtes	4.00	5.00
Bon-Ton	4.50	5.50
St-Emillion	6.00	7.00
Ch. Dugay	4.50	5.50
Floirac	5.00	6.00
Medoc	5.00	6.00

Margaux	5.50	6.50
St-Julien	6.00	7.00
Pontet Canet	9.00	10.00
Château Gruaud Larose	12.00	13.00
Côtes... le gallon	1.00	
Galibert & Varon (10)	qts.	pts.
Medoc	4.00	5.00
St. Emilion	5.00	6.00
St. Estèphe	6.00	7.00
Pauillac	7.00	8.00
St. Julien, Margaux	8.00	9.00
L. Gaudin & Cie (1)	qts.	pts.
St-Julien	2.50	3.00
St-Estèphe	3.00	3.50
Nathaniel Johnston & Fils (12)	qts.	pts.
Ordinaire	4.00	5.00
Château Chamfleuri	4.00	5.00
St-Loubes	4.75	5.75
"Club"	5.00	6.00
Medoc	5.50	6.50
Margaux	5.75	6.75
St-Julien	6.00	7.00
St-Estèphe	7.00	8.00
Château Dauzac	9.50	10.50
Pontet Canet	11.00	12.00
Margaux Supérieur	11.00	12.00
Château Beaucallou	15.00	16.00
Château Leoville	19.00	20.00
Château Larose	19.00	20.00
Château Margaux	21.00	22.00
Château Lafitte	22.00	23.00
A. Lalande & Cie. (5)	qts.	pts.
1893 Medoc	4.40	5.40
1890 Floirac	4.40	5.40
1889 St-Julien	4.80	5.80
1893 St-Emilion	5.20	6.20
1890 St-Estèphe	5.20	6.20
1889 Château Pontet Canet	6.80	7.80
1889 Château Leoville	11.00	12.00
1889 Château Lafitte	14.00	15.00
Léon Pinaud (4)	qts.	pts.
St-Julien	2.50	3.50
G. Pradel et Cie. Medoc (2)	2.75	3.25
P. Vernot. St-Julien (2)	2.75	3.25
Vigneau & Cambours (2)	qts.	pts.
Château Berges	3.50	4.00
St-Estèphe	4.50	5.50
St-Julien	5.00	6.00
Pontet Canet	7.50	8.50
Château Maucamps	10.00	12.00
Mouton Rothschilds	17.00	18.00

COCKTAILS

Cook & Bernheimer Co. (14)	La cse
Manhattan, Martini, Tom Gin,	
Vermouth, Gin, Whiskey, Ame-	
rican	9.50
G. F. Heublein Bros. "Club" (5)	
Manhattan, Martini, Whiskey,	
Vermouth, Old Tom, ou assortis.	12.75
Maison Fournier-Fournier, Ltée (13)	
Red Line Cocktails	La cse
8.50	
D. McManamy & Co.'s (19)	La cse
"Saratoga" Manhattan Club Whis-	
key Brandy, Holland Gin	8.25

COGNACS

Bisquit, Dubouché & Cie (5)	La cse
★	qt. 9.50
10 years old	qt. 12.50
Old Liqueur .. 20 years old, qt.	16.00
V. V. S. O. P. 55 years old, qt.	45.00
Au gallon	4.10 à 10.00
J. Borianne (3)	La cse
X X X	7.50
Au gallon	3.75 @ 4.75
Jos. Brémond & Co. (14)	La cse
★★★	quarts 5.50
★★★	flasks 6.50
★★★	½ flasks 7.50
Boulestin & Cie (1)	1 cse 5 cses
★★★	qts. 10.50 10.25
★	qts. 12.00 11.75

★ Fluted	qts. 12.00 11.75
★	pts. 13.00 12.75
★	24 flasks 13.00 12.75
★★★	qts. 15.00 14.75
V. S. O. P.	qts. 20.00 19.50
V. V. S. O. P.	qts. 28.00 27.50
1846	qts. 45.00
Boutelleau, Fils (14)	La cse
V. S. O. P. 1858	qt. 18.00
Doctor's Special	qt. 11.00
V. O. 1875	qt. 13.50
V. V. S. O. P. 1820	qt. 30.00
Carlat & Co. (14)	La cse
Quarts	6.50
Pints	7.50
Jules Coadon & Co. (6)	La cse
12 quarts	8.00
24 flasks	9.90
Au gallon	3.90 @ 4.50
Cognac Distillers Association (14)	La cse
★★★	vieux .. 9.00
V. O.	12 ans .. 12.00
V. S. O. P.	20 ans .. 15.00
X. X. O.	1858 .. 23.00
3 grades	vieux . 3.75 à 4.00
V. O.	3.95 à 4.15
Comandon & Co. (6)	La cse
Special	9.50
Reserve extra	10.50
Reserve 1878	12.50
★★ et X. O.	15.00
V. S. O. P.	16.50
Au gallon	4.50 7.50
Chs Couturier & Cie (2)	La cse
★★★	7.50
Aussi pts. 1-2 pts, Imp. Flasks, Flasks,	
et 1-2 Flasks à avance ordinaire.	
Quarts, Casks, etc.	3.80 à 4.00
D'Angely (3)	La cse
XXX	6.50
Dervos & Cie (1)	1 se 5 cses
Quarts	8.00 7.75
Pints	9.00 8.75
24 flasks n. c.	9.00 8.75
Gaston Dugas & Cie (19)	La cse
Etiquette Blanche	8.50
Etiquette Bleu	9.00
Naturel	10.00
20 ans	13.00
Gaston Dugas & Cie (19)	1e Gal.
1 grappe	3.65
2 grappes	3.75
3 grappes	3.85
M. Durand & Cie (1)	La cse
★★★	Qts. 5.50
★★★	Pts. 6.50
★★★	½ B. 7.00
16 flasks	1.50
24 flasks n. c.	6.00
32 flasks	6.75
48 1-2 flasks n. c.	7.00
Evariste Dupont & Cie (13)	La cse
Cognac Spécial	12.50
Lucien Foucauld & Cie (10)	La cse
1 Etoile. 12 Bout.	9.50
3 Etoiles. 12 Bout.	12.50
"Crown Liqueur"	14.00
V. O., 15 ans d'âge	16.50
Medico Tonic	18.00
V. S. O., 20 ans d'âge	20.00
V. S. O. P., 25 ans d'âge	24.00
V. V. S. O. P., 30 ans d'âge	28.00
1847	45.00
P. Frapin & Cie (3)	La cse
★	qt. 9.50
Medical	qt. 10.50
20 years old	qt. 13.00
25 years old	qt. 16.00
30 years old	qt. 19.00
Au gallon	4.00 @ 7.00

Fromy & Rogee (6)	La cse
Medical Reserve	10.00
Medical Reserve, V. O.	12.50
Gonzalez, Staub & Cie (1)	La cse
Quarts	9.00
Pints	10.00
24 Flasks	10.00
48 Flasks	10.00
1 Etoile	Qts. 11.50
3 Etoiles	Qts. 14.00
V. S. O.	Qts. 16.50
V. S. O. P.	Qts. 18.25
Jas. Hennessy & Co. (9)	qts. pts.
★	13.00 14.00
★★★	16.00
V. O.	17.25
S. O.	25.00
X. O.	35.00
X. S. O.	45.00
Extra	60.00
Jimenez & Lamothe (14)	La cse
★★★	qt. 11.00
V. S. O. P.	qt. 15.90
1865 Liqueur	qt. 18.00
Au gallon	4.25 à 4.50
G. Lafon & Cie (13)	La cse
Cognac	8.50
Cognac ★	9.00
Cognac ★★	10.00
Cognac ★★★	12.00
Cognac 15 ans	18.00
Cognac No 1, 24 Flasks	7.50
Cognac No 1, 32 Flasks	8.00
Cognac No 1, 48 Flasks	8.50
Au Gall.	
Cognac (Proof) 3 ans	3.50
Cognac (Proof) 4 ans	4.00
Cognac (Proof) 8 ans	6.00
Cognac (Proof) 10 ans	6.50
Lagrange & Co. (14)	La cse
V. O.	qts. 7.00
V. O.	flasks 8.00
V. O.	½ flasks 9.00
F. Marion & Cie (2)	La cse
★★★	Qts. 6.00
Aussi pints, 1-2 pts, Imp. Flasks,	
Flasks, 1-2 Flasks à avance ordinaire.	
Quarts, Casks, etc.	3.40 à 3.75
Martell & Co. (4)	La cse
Une Etoile	qt. 12.75
3 Etoiles	qt. 16.00
V. O.	qt. 17.25
V. S. O. P.	qt. 18.75
V. V. S. O. P.	qt. 38.00
Moutet (20)	La cse
Quarts	16.50
Jacques Nicot & Cie (10)	La cse
1 Etoile. 12 Bout.	9.00
2 Etoiles. 12 Bout.	10.00
3 Etoiles. 12 Bout.	11.50
V. O. 12 Bout.	12.00
V. S. O. 12 Bout.	13.00
V. S. O. P. 12 Bout.	14.00
Reserve 1870. 12 Bout.	16.00
Reserve 1865. 12 Bout.	17.00
Reserve 1858. 12 Bout.	18.00
Pour ordres d'importations d'au moins	
30 caisses, s'adresser aux agents.	
Otard, Dupuy & Cie (15)	La cse
Spécial	qts. 9.50
Une étoile	qts. 12.00
Deux étoiles	qts. 14.00
Trois étoiles	qts. 16.00
V. S. O. P.	qts. 17.50
Au gallon depuis	5.00
Parville et Cie (2)	La cse
★★★	12s. qts. 5.00
★★★ Flasks	6.00
★★★ 1-2 Flasks	7.00
V. Pinot & Cie (1)	La cse
★★★	qts. 6.25
★★★	pts. 7.25
★★★	½ bott. 7.75
V. O.	qts. 7.25

V. O.	pts.	8.25
16 flasks		7.25
24 flasks n. c.		7.25
32 flasks		7.50
48 1-2 flasks n. c.		7.75
C. Pluchon & Cie (1)	1 cse 5 cses	
Quarts		7.25 7.00
E. Puet (3)	La cse	
★	qts.	9.50
Au gallon		4.00 @ 7.00
Quantin & Co. (6)	La cse	
★★★	qts.	9.50
Au gallon		4.25 @ 5.50
Régner & Cie (14)	La cse	
★★★	qts.	5.50
★★★	Flasks	6.50
★★★	Flasks	7.50
J. Rémy (3)	La cse	
Quarts		6.50
Flasks		7.50
1-2 flasks		8.50
Renault & Cie (12)	La cse	
★	qts.	10.00
V. O.	qts.	12.00
3 étoiles S. V. O.	qts.	15.00
V. S. O. P.	qts.	21.00
Club	qts.	18.00
50 Years Old	qts.	40.00
Au gallon		4.00 @ 10.00
P. H. Richard (2)	La cse	
S. O.	qts.	22.50
20 ans flutes	qts.	17.50
V. S. O. P.	qts.	12.25
V. S. O. P.	pts.	13.25
V. S. O. P.	1-2 pts.	14.25
V. S. O.	qts.	10.50
V. O.	qts.	9.00
V. O.	pts.	10.00
V. O.	1-2 pts.	11.00
V. O.	Flasks.	10.00
Pts, flasks, 1-2 flasks à avance ordinaire.		
Au gall.		
Richard		3.40 à 6.00
John Robertson & Sons, Ltd. (7)	La cse	
Denis Mounie et Cie		11.50
Clouret & Co.		10.50
Au gall.		
Balzac, à preuve		4.00
Jules Robin & Cie. (4)	La cse	
Quarts		9.50
24 Flasks		10.00
Sazerac de Forge & Fils (9)	La cse	
Quarts		9.50
Flasks		10.25
Au gallon		4.25

EAUX

Apenta Hungarian, Aparient (5)	La cse	
25 Quarts		6.25
50 Pints		9.50
Sparkling Splits		6.50
Apollinaris (5)	La cse	
50 Quarts		7.50
100 Pints		10.50
100 Splits		8.50
S. Birch & Co. (14)	La cse	
Ginger Ale	Bombays	1.35
Ginger Ale	Splits	0.90
Soda	Bombays	1.25
Soda	Splits	0.90
Cantrell & Cochrane (4)	La doz	
Belfast Ginger Ale		1.40
Club Soda		1.40
Seltzer		1.40
Potass Water		1.40
Dry Imperial Ginger Ale	Gal.	1.50
Hawatha (2)	La cse	
Naturelle, 1-2 gals.	12s	4.75
Naturelle, 1-4 gals.	50s	7.50
Gazeuse	qts. 50s	7.50
Gazeuse	pts. 100s	10.50
Gazeuse	splits 100s	8.50
Libertyville Crystal Spring (1)	La cse	
Quarts, 50 Bout.		6.00
Pints, 100 Bout.		8.00
Splits, 100 Bout.		7.00

Schweppe's, de Londres (12)	La doz.	
Soda Water Co. Cylindres, pour 2.		1.35
Soda Water, Bombays.	pour 3.	1.50
Soda Water, Splits.	pour 1.	1.10
Dry Ginger Ale.		1.35
Seltzer		1.40
Potass Water.		1.40
St-Galmier (3)	La cse	
Source Badoit.		6.00
Vichy (2)	La cse	
La Capitale, 50 B.		7.50
La Sanitas, 50 B.		8.00
La Sanitas, 100 B., pts.		9.50
La Sanitas, 100 B. splits		7.50
Vichy (3)	La cse	
Célestins, Grande Grille, Hôpital,		10.00
Hauterive		10.00
Vichy St-Yorre (14)	La cse	
Source St-George.		8.00
Bassin de Vichy (1)	La cse	
Source St-Louis		8.00

EXTRAITS DE VIANDE

Boeuf Fluide (2)	La cse	
Vita Fluid Beef, 1 oz., cse 2 doz.		3.20
Vita Fluid Beef, 2 oz., cse 1 doz.		3.00
Vita Fluid Beef, 4 oz., cse 1 doz.		4.50
Vita Fluid Beef, 20 oz., cse 1 doz.		4.75
Vita Fluid Beef, 20 oz., cse 1 doz.		9.00

GINS

Van Baarle & Zoon (7)	La cse	
Drawbridge Brand		6.5
Caisses rouges, 15s.		11.75
Caisses vertes, 12s.		6.50
Caisses violettes, 24s. (2 gals.)		7.25
En Fûts, à preuve, gallon		3.50
Blankenheym & Nolet (14)	La cse	
Marque 'Clef', C'ses Rouges		10.50
Marque 'Clef', C'ses Vertes		5.00
Marque 'Clef', C'ses Violettes		5.00
En cruchons		10.00
Au gallon	de 3.00 à	3.25
John de Kuyper & Son (4)	La cse	
Caisses Rouges	15s.	11.75
Caisses Vertes	12s.	6.25
Caisses Violettes	24c.	6.50
Au gallon	3.15 à	3.30
P. Hoppe, "Night Cap" (1)	La cse	
Rouges		10.65
Jaunes		11.00
Vertes		5.25
Bleues		6.00
Violettes		2.50
Au gallon	3.05	3.25
P. Hoppe, "Imperial" (1)	La cse	
Rouges		10.60
Vertes		5.00
Violettes		2.45

Melchers, de Berthierville (3)	La cse	
Croix Rouge. Caisses Rouges.		11.25
Croix Rouge. Caisses Vertes.		5.85
Croix Rouge. Caisses Violettes.		5.00
J. J. Melchers (3)	La cse	
Honey Suckle, Cruch verre		9.00
Honey Suckle, Cruch pierre		9.00
Netherland's Steam Disty. Co. (6)	La cse	
Kiderlen's "Croix d'honneur".		
Caisses Rouges.		11.25
Caisses Vertes.		5.85
Caisses Violettes.		5.25
Cruchons verre—12s 3 gals.		11.75
Cruchons verre—24s 3 gals.		12.75
Cruchons verre—12s 5 gals.		17.50
Au gallon		3.00

A. C. A. Nolet, Schiedam (5)	La cse	
Caisses Rouges.		10.75
Caisses Vertes.		6.00
Old John (2)	La cse	
Caisses Rouges	15s	9.75
Caisses Vertes	12s	5.25
Caisses Pony	24s	4.50
Pollen & Zoon (2)	La cse	
Cruchons, Verre, 1-8 g.	24s	11.00
Cruchons, Verre, 14-g.	12s	9.50
Cruchons, Verre, 1-2g.	12s	16.00

GRAVES SEC

Adet Seward & Co., Bordeaux (7)		
VD Graves, par cse de Qts.		6.50
Pints, \$1.00 par caisse extra.		

HOCKS

Frederick Krote (14)	qts.	pts.
Sparkling White	16.00	17.00
Sparkling Red	18.00	19.00

LAGERS

F. Jacobs & Co. (2)	qts.	pts.
Pilsner German	2.50	1.60
John Jeffrey & Co. (7)	qts.	pts.
Castle Brand		1.35
Miller Brewing Co. (2)	Le Brl.	
Marque "High Life", 10 doz.		13.00
Marque "Buffet", 10 doz.		12.00
Malt Extract, 8 doz.		15.60
Val Blatz Milwaukee Lager,		
10 doz., au baril		12.00
	Pts.	
Vivo Temperance, 10 doz.		12.50

"Edelweiss" Lager.		
The Peter Schoenhofen Brewing Co.,		
Chicago. (7)		
Brl. de 10 doz. Pts		14.00
Blatz Brewing Co.		
Export		12.50

LIQUEURS FRANCAISES

Bénédictine (12)	qts.	pts.
12 litres.	20.00	21.00
Blankenheym & Nolet (14)	qts.	pts.
Anisette		12.00
Curaçao		11.00
Kirsch, forêt noire		12.00
Hanappier & Co.		
Liqueur Hannapier	18.00	19.00
C. Terrand		
Petite Chartreuse Jaune	18.00	19.00
Schattin, Perry & Co.		
Elixir de Spa	15.00	16.00
Briand & Jaquet (1)	La cse	
Cherry Whiskey		7.50
Blackberry Brandy		7.50
Apricot Brandy		10.00
Peach Brandy		10.00
Strawberry Brandy		10.00
Sirop de Gomme		7.00
Kummel		9.00
Anisette		9.00
Cherry Brandy		7.50
Crème de Menthe Verte		9.00
Crème de Menthe Blanche		9.00
Crème de Cassis		9.00
Curaçao Orange		9.00
Sirop de Grenadine		7.00
Maraschino		9.00
Marie Brizard & Roger (12)	La cse	
Anisette.		13.50
Curaçao, Orange ou Blanc.		12.50
Marasquin.		13.00
Kummel, Superfin.		12.00
Kummel Crystallisé.		12.50
Green Peppermint.		13.00
Crème de Menthe, Blanche.		13.00
Cherry Cordial		12.50
Cherry Brandy		12.50
Blackberry Brandy		12.50
Kirsch.		11.00
Bitter Triple.		12.00
Liqueurs assorties.		13.00
Crème de Menthe Verte.		13.00
Crème de Moka.		13.00
Crème de Cassis		13.00
Crème de Noyau		13.00
Eau-de-vie de Dantzik.		13.00
Orange Bitters.		9.50
Punch au Kirsh.		11.00
Peach Brandy		16.00
Chartreuse St-Denis (2)	qts.	pts.
Verte	10.50	11.50
Jaune	10.50	11.50
Delizy & Dolstan (3)	qts.	pts.
Curaçao		12.00

Maraquin	12.00	
Kummel	12.00	
Liqueur jaune	15.00	6.00
Liqueur verte	16.00	17.00
Alex Droz & Cie (12)	qts.	pts.
Crème Cacao-Chouva	16.00	17.00
Nelson Dupoy (14)	qts.	pts.
Maraschino	13.00	
Grenadine	8.50	
Frémey Fils (12)	qts.	pts.
Cherry Whiskey, [Chesky]	16.00	17.00
Orange Whiskey	14.00	
P. Garnier, Enghien (2)	qts.	pts.
Liqueurs d'Or	19.00	20.00
Marasquin	11.00	13.50
Blidah. Liq. de Mandarine	19.00	
Crème de Menthe verte	12.50	
Crème de Menthe blanche ..	12.50	
Abricotine	19.00	
Pousse Café	12.50	
Monastine	20.00	22.00
Curacao Rouge Sec	12.50	
Curacao blanc très sec	15.00	
Fine Orange Crucheons ..	25.00	30.00
Fine Anis Crucheons	25.00	30.00
Liqueurs Assorties, cse 48		
1/2 bouteilles	21.00	
Peter Heering (15)	La cse	
Cherry Brandy	13.00	
Jules Lamothe (14)	qts.	pts.
Cherry Whiskey	9.00	
F. Lemonde & Cie (13)	La cse	
Blackberry Brandy	7.50	
Cherry Brandy	7.50	
Cherry Whiskey	7.50	
Crème de Menthe A.	8.00	
Crème de Menthe O. A.	7.00	
Crème de Citron	5.00	
Grenadine (Litre)	6.50	
Grenadine (Bout. Fantaisie)	6.00	
Grenadine (Bout. Sauternes)	5.25	
Crème de Cacao	10.00	
Crème de Vanille	10.00	
Crème de Noyau	10.00	
Fine Prunelle A.	12.00	
Fine Prunelle A. A.	10.00	
Anisette	10.00	
Liq. Cathédrale (Chartreuse)	10.00	
Curacao (Cruchon 1 litre) ..	12.00	
Curacao (Cruchon 1-2 litre)	13.00	
Curacao (Bout. Qrt.)	9.00	
Crème de Cassis	10.00	
Pas pour rire	10.00	
N'importe quoi, fantaisie ..	9.00	
N'importe quoi	8.50	
Levert & Schudel (14)	qts.	pts.
Marque "Pélican"		
Anisette	12.00	
Crème de Menthe	12.00	
Curacao	12.00	
Kummel	12.50	
Maraschino	13.00	
Melrose Drover Ltd (3)	La cse	
Cherry Whiskey	11.00	
Crédéric Mugnier (3)	qts.	pts.
Crème de Menthe Verte	11.00	
Cherry Brandy	11.00	
Cacao l'Hara à la Vanille ..	12.50	
Kirsch ***	11.00	
Prunelle de Bourgogne	12.50	
Crème de Framboises	12.25	
Fine Bourgogne, 12 lit.	20.00	
Crème de Cassis	11.00	
Fine Bernard	15.00	
Grenadine	8.50	
Anisette	11.00	
Kumel	12.00	
Tournel & Fleury (2)	qts.	pts.
Anisette	8.00	
Cherry Brandy	8.00	
Cherry Whiskey	8.00	
Crème de Menthe	8.00	
Crème de Cacao	8.00	
Crème de Cassis	8.00	
Curacao	8.00	
Kirsch	8.00	

Kummel	8.00	
Sirop Grenadine	6.00	
Gabriel Viard, Troyes (10)	12	24/2
	litres	litres
Chartreusette jaune	22.00	24.00
Chartreusette verte	24.00	26.00
Pur Abricot [the genuine]	28.00	30.00
Marasquin, bout. d'origine	22.00	24.00
Viardictine de l'Abbaye St.		
Urbain	20.00	22.00
Curacao, triple sec	20.00	22.00
Peppermint [Menthe verte]	20.00	22.00
Cassis Imperator	20.00	22.00
Crème de Cacao, Scho...		
à la vanille	20.00	22.00
Crème de Moka	20.00	22.00
Anisette Extra fine, Cru-		
chons ou flacons	20.00	22.00
Curacao quadruple sec	22.00	24.00
Pour ordres d'importation, 25 caisses		
minimum, s'adresser aux agents.		
Wilson (14)	qts.	pts.
Blackberry Brandy	9.00	
Hungarian Blackberry Brandy	7.00	
Wallace Cherry Brandy	9.00	

MADERE

Blandy Bros. (2)	qts.	pts.
Very Superior	8.50	9.50
Special Selected	10.50	11.50
London Particular	13.00	
Cossart, Gordon & Co. (5)		
Au gallon	2.50 à 9.00	
Rutherford & Browne (15)		
Au gallon	de 2.50 @ 10.00	

MALAGA

Blandy Bros. (2)	La cse	
Etiquette Bleu — pâle-doux ..	7.50	
Etiquette Blanc — pâle	10.00	

MOSELLE

Deinhard & Co. (4)	qts.	pts.
Brauenberger	9.00	10.00
Plesporter	10.00	11.00
Berncasteler Doctor	15.00	16.00
Crown Sparkling	18.50	20.00
Nonpareil Sparkling	24.50	26.00
Kock, Lauteren & Co. (12)	qts.	pts.
Zeltinger	9.00	10.00
Brauenberg	12.00	13.00
Pisport	13.50	14.50
Scharzberg — 1895	18.00	
Sparkling Moselle	20.00	21.50
Frédéric Krote (14)	qts.	pts.
Sparkling	15.00	16.00
Johann Schlitz (3)	qts.	pts.
Winneger	6.00	7.00
Braunberger	8.50	9.50
Sparkling	17.00	18.00
Hocheimer	17.00	18.00
Cabinet	23.00	25.00
P. J. Valckenberg, Ltd. (6)	qts.	pts.
Piesporter	8.50	9.50
Zeltinger	9.00	10.00
Braunberger	15.00	16.00
Berncasteler Doctor	16.50	17.50

OLD TOM & DRY GINS

Boords (9)	La cse	
Old Tom	7.25	
London Dry	7.25	
Booth (4)	La cse	
London Dry	8.00	
Old Tom	8.00	
Burnett (15)	La cse	
London Dry	7.50	
Old Tom	7.50	
Club (3)	La cse	
Old Tom	6.50	
Old Tom au gallon	3.00	
Cold & Co. (1)	La cse	
Sloe Gin	Qts. 10.00	
Marque Beaver	Qts. 5.75	
Marque Beaver	Pts. 6.75	
London Dry	Qts. 6.00	
London Dry	Pts. 7.00	
Colonial (3)	La cse	
London Dry	6.50	
Gordon (12)	La cse	
London Dry	7.50	

Old Tom	7.50	
Sloe Gin	9.25	
Hill's & Underwood (6)	La cse	
London Dry	7.50	
Old Tom	7.50	
Imperial Wine Co. (6)	La cse	
London Dry	6.50	
Old Tom	6.50	
F. Lemonde & Cie (13)	La cse	
Sloe Gin	10.00	
Sloe Gin	8.50	
J. & W. Nicholson & Co. (10)	La cse	
Old Tom	8.25	
London Dry	8.00	
Sloe	12.50	
G. Pims & Co. (2)	La cse	
Quarts	7.50	
John Robertson & Son, Ltd. (7)	La cse	
Old Tom	8.00	
London Dry	8.00	
Sloe	11.00	
Wilson (14)	La cse	
Royal Crown Old Tom	6.50	
Au gallon	2.00 @ 3.00	

OPORTO

Blandy Bros. (2)	La cse	
Invalid's Special	12.00	
Good Fruity	7.50	
J. W. Burmester (14)	La cse	
Royal	5.00	
Crusado	6.00	
Rich Douro	9.00	
Toreador	12.00	
Pinhao	18.00	
Emperor	21.00	
White Port	12.00	
Old Crusted	12.00	
Royal Blue Label	18.00	
	Au gall.	
Diamond T.	2.50 à 2.60	
Two Grapes	2.75 à 2.85	
Three Grapes	3.00 à 3.10	
Four Diamonds	3.35 à 3.50	
Four Grapes	3.60 à 3.75	
Three Crowns	4.60 à 4.75	
J. M. Caselles y Tarrats (3)		
Au gallon	1.00 à 1.50	
Cockburn, Smithes & Co. (4)		
Tawny	La cse. 16.00	
Au gallon	2.75 @ 7.00	
Croft & Co. (6)		
Au gallon	2.40 @ 7.50	
A la caisse	7.00 @ 24.00	
DeLaforce, Sons & Co. (15)	La cse	
Antique	8.00	
Trocadero	9.00	
Royal Palace	16.50	
Au gallon	2.50 à 15.00	
Feuerheerd Bros. & Co. (7)	La cse	
Pioneer	13.00	
Commendador	17.00	
Au gallon	\$2.75 à \$ 9.00	
Garcia Hijos (2)	8.50	
Gulmaraens & Co. (6)		
Invalid's Reserve	La cse. 7.50	
Au gallon	2.25 @ 5.50	
Hunt, Roope, Teage & Co. (9)		
Au gallon	2.00 @ 5.50	
Oliva Morez y Ca. (3)	La cse	
Old Tawny	5.50	
MacKenzie & Co. Ltd. (12)		
Au gallon	2.50 @ 10.00	
A. Rizat et Cie (2)	2.50	
Robertson Bros. & Co. (3)	La cse	
Medal Port No 1	16.00	
Medal Port No 2	13.00	
Favorita Oporto	8.00	
Au gallon	1.50 @ 6.50	
Sandeman & Co. (12)	La cse	
Superior Old	12.00	
"Club"	18.00	
"1890"	30.00	
Au gallon	2.50 @ 15.00	
T. G. Sandeman & Sons (5)		
Au gallon	2.75 @ 9.00	
Taylor, Fladgate & Yeatman (20)	La cse	
Tronco Port	15.00	

		La cse	
Manual Tosta (2)	gallon	1.50
Wiese & Krohn (10)	gallon	1.50
Tinto Novo	gallon	1.50
Caisse 12 qts.	gallon	5.50
Tinto Novo No 1	gallon	2.15
Ligittimo No 1	gallon	3.30
Caisse 12 qts.	gallon	7.50
Particulier	gallon	3.50
Invalid Port	cse 12 qts.	10.30
T. Ventura & Co. (2)	gallon	4.50
Verdi & Cie (2)	gallon	3.50
E. Yzaguirre (5)	Le Gal.
Three Grapes	gallon	1.50

PORTER ANGLAIS

Guinness (3)	qts.	pts.
Read Bros. "Dog Head"...	2.60	1.65
Guinness' (14)	qts.	pts.
Monkey Brand	2.50	1.60
Monkey Brand Nips	1.10
Guinness' (4)	qts.	pts.
E. & J. Burke, bottling..	2.60	1.65
Guinness' (2)	qts.	pts. splits
Daukes' & Co.	2.50	1.55 1.25
John Jeffrey & Co. (7)	pts.
Castle Brand, Stone bottles	1.65
W. E. Johnson & Co. (13)	qts.	pts.
Marque Compass	2.55	1.65
Machen & Co. (6)
Marque Pelican	2.50	1.60
Machen & Hudson's "Beaver Brand" (7)
Quarts	2.60
Pints	1.65
Splits	1.20

RHUMS

Boivin, Wilson & Cie (3)	qts.	pts.
Black Joe	8.00	9.00
No 7...	7.00	8.00
Marie Brizard & Roger (12)	qts.	pts.
Ste-Croix..	12.00
P. S. Clément..	11.00
Jamaïque au gallon..	5.00
E. & J. Burke (4)	qts.	pts.
Jamaica..	9.50
St-Bonnet, Fils Aîné	qts.	pts.
Falkland Rhum	7.50	8.50
Dandicolle & Gaudin (1)	qts.	pts.
Lion	9.00	10.00
Sambo	7.50	8.25
Tiger	8.00	9.50
Tone & Topsey	7.50	8.50
Evariste Dupont (13)	La cse
Rhum St-Jacques	11.00
Galibert & Varon (10)	qts.	pts.
Kaiopa Habitation	10.50	12.50
Vieux Rhum	12.00	14.00
Carmencita (Jamaica)	13.00	15.00
Edward Hobson Jamaica (13)	La cse
Rhum (Red Seal) Litre	13.00
Rhum (Red Seal) Flsks	11.00
H. G. Kewney & Co. (5)	qts.	pts.
Old London Dock—1 Etoile	7.75
Old London Dock—3 Etoiles	8.75
Mendoza & Cie (2)..	qts.	5.00
Navy Reserve (6)	qts.	pts.
Jamaica	9.00
John Robertson & Son, Ltd. (7)	La cse
Jamaica Rum	10.50
Rhum au gallon, proof	4.10
Rhum au gallon, 33 over proof	5.50
J. B. Sherriff & Co. Ltd. (9)
Marque "Bell"...	9.00
Marque "Bell", 36 o. p. au gallon..	5.00
Marque "Blue Star", 36 o. p. au gallon	4.85
St-Jean (2) 12 h.	12.50
Thorne (14)	qts.	pts.
Marque "Lion"	10.00
J. W. Turner & Cie (2)	La cse
Quarts	7.00
Pints	8.00
1/2 Pints	9.00

SAUTERNES

Barton & Guestier (4)	qts.	pts.
Haut Sauternes	12.50	13.50
Graves	6.00	7.00
Barsac	8.75	9.75
Château Yquem..	24.00	25.00
J. Calvet & Cie (6)	qts.	pts.
Graves..	5.25	6.25
Sauternes..	5.50	6.50
Haut Sauternes	1901...11.50	12.50
J. Dutrénit et Cie	qts.	pts.
Graves	4.00	5.00
Sauternes	5.00	6.00
Haut Sauternes	7.00	8.00
Château Yquem	18.00	19.00
Faure Frères (3)	qts.	pts.
Sauterne..	4.00	5.00
Sauterne..	5.00	6.00
Haut Sauterne..	8.00	9.00
Château Barsac	6.50	7.50
Château Yquem..	15.00	16.00
Galibert & Varon (10)	qts.	pts.
Graves	4.00	5.00
Barsac	7.00	8.00
Haut Sauternes	8.00	9.00
Château Yquem	18.00	19.00
L. Gaudin & Cie (1)	qts.	pts.
Ordinaire	5.00	6.00
Haut Sauternes	8.00	9.00
Nathaniel Johnston & Fils (12)	qts.	pts.
Barsac..	6.00	7.00
Sauternes..	6.00	7.00
Graves..	6.00	7.00
Haut Sauternes..	11.50	12.50
Château Yquem..	20.00	21.00
A. Lalande & Cie (5)	qts.	pts.
1890 Graves..	4.80	5.80
1888 Barsac..	5.20	6.20
Lecompte & Morel (2)	2.75	3.25
Vigneau & Cambours (2)	qts.	pts.
Sauternes	3.50	4.50
Graves	4.00	5.00
Barsac	4.50	5.50
Haut Sauternes	5.00	6.00
Château Yquem	18.00	19.00
Gustave Vigneron (1)	3.00	4.00

SHERRIES

J. M. Caselais y Tarrats (3)
Au gallon..	1.00 à 1.50
Richard Davies (9)
Au gallon..	1.50 @ 5.00
Diez Hermanos (2)	La cse
Cordon Azul	18.00
Cordon Rojo	14.00
Favonto	12.50
Cordon Verde	10.00
Pedro Domacq (5) au gallon	1.25 @ 4.00
D. Goni Feuerheerd (7)	La cse
Emperador	17.00
Corona	13.50
Au gallon	3.00 à 9.00
Manuel Gamboa Ramirez (6)
Au gallon	1.25 @ 4.50
A la caisse	4.50 @ 12.00
Jose Gomez (2)	La cse	8.50
Gonzalez & Byass (14)	La cse
Cristina Dry	10.00
Idolo Seco	12.00
Pendon	2.00
Claro	2.50
Giralda	3.00
Old Brown	3.25
Fino	3.75
Amontillado	4.00
Vino de Pasto	4.00
Oloroso	4.25
Las Torres	4.50
Victorioso	5.50
Jubilee	6.90
P. Juanito & Co. (2)	La cse	6.50
M. Misa (4) au gallon	1.50 @ 6.00

Oliva Morez y Ca. (3)	La cse
Golden Sherry	5.50
Mackenzie & Co. Ltd. (12)
Au gallon..	1.50 @ 10.00
Robertson Bros. & Co. (3)	La cse
Amontillado	16.00
Manzanilla	13.00
Olorozo	8.00
Au gallon..	1.75 @ 7.50
Sanchez Hermanos (2)	La cse	4.30
Sanderman Buck & Co. (Julian Pémartin) (12)	La cse
Pale Dry	12.00
Montilla Fino, very dry	12.00
"Club"	18.00
Selected Old	36.00
"Jubilee"	50.00
Au gallon..	1.50 @ 10.00
A. R. Valdespino & Co. (6)
Au gallon	1.25 @ 6.50
A la caisse	5.00 @ 15.00
Verdi & Cie (2)	3.50
B. Vergara (9)
Au gallon..	1.50 @ 4.50

SPARKLING SAUMUR

Ackerman-Laurance (15)	qts.	pts.
"Dry-Royal"...	15.75	16.75
1/2 qts. paniers 1 doz ; pa-
quets de 4 paniers..	18.00

TARRAGONES

Darichez M. (4) au gallon..	1.00 à 3.00
-----------------------------	-------------	---------

VERMOUTH

Cazalis & Pratt (2)	La cse
Soleil	6.25
Dollin & Cie (2)	qts.	pts.
Français	11.00	15.00
Chamberizette à la fraise	8.00
Cte Chazalotte & Co. (3)	7.00
Fli, Ferrero Ricardo (2)	La cse
Italien
F. Lemonde & Cie (13)	La cse
Français	6.00
E. Martinazzi & Co. (Italien) (1)	6.50
Noilly, Prat & Co. (12)	7.00
Freund Ballor & Co. (Italien) (12)	6.75

VIN DE GINGEMBRE

Boivin, Wilson & Cie (3)	La cse
Quarts	4.50
Au gallon	1.20
Cold & Co. (1)	qts.	pts.
Au gallon	0.85 à 1.25
Maison Fournier-Fournier (13)
Quarts	4.00
Au gallon	0.85 à 1.00

VIN DU RHIN

Deinhard & Co. (4)	qts.	pts.
Laubenheim..	7.00	8.00
Nierstein..	8.50	9.50
Rudesheim	15.50	16.50
Liebfraumilch	17.00	18.00
Hockheim..	18.00	19.00
Marcobrunn..	21.50
Johannesberg..	25.00
inwein [cruchons].	11.00	12.00
Sparkling Hock	17.50	19.00
Kock, Lauteren & Co. (12)	qts.	pts.
Laubenheim..	7.00	8.00
Bodenheim..	7.50	8.50
Nierstein..	8.50	9.50
Steinwein in Boxbeutels..	11.00
Rudesheim..	15.00	16.00
Liebfraumilch..	15.00	16.00
Giesenheim..	16.00	17.00
Hochem..	18.00	19.00
Jonannisberg..	21.00	22.00
Claus Johannisberg—1893	30.00
Sparkling Hock..	18.00	19.50
Frederick Krote (14)	qts.	pts.
Laubenheimer	6.00	7.00
Niersteiner..	6.75	7.75
Rudesheimer..	10.00	11.00
Hochheimer..	10.00	11.00
Steinwein..	11.00	12.00
Liebfraumilch..	14.50	15.50

Johannisberger..	17.00	18.00
Royal Scharzberg..	20.00	21.00
Sparkling Hock, blanc	16.00	17.00
Sparkling Hock, rouge	18.00	19.00
Johann Schlitz (3)	qts.	pts.
Bodenheimer..	6.00
Hohnhelmer..	6.50
Laubenheimer..	7.00
Niersteiner..	8.00
Oppenheimer ..	9.00
Hochheimberg ..	9.50
Johannisberg..	15.00
F. J. Valckenberg, Ltd. (6)	qts.	pts.
Laubenheimer ..	7.50	8.50
Niersteiner ..	9.00	10.00
Rudesheimer ..	12.50	13.50
Liebfraumilch—1893	18.50	19.50
Johannisberger—1893	25.00	26.00

VINS TONIQUES

Castro (5)	La cse
1 Seal port..	5.00
3 Seal port ..	6.00
Dubonnet (1)	La cse
Litres ..	10.00
Red-Heart (15)	9.00
Vin Mariani (14)	10.00
Vin St-Martin (13)	7.25
Vin St-Michel (3)	8.50
Wilson's Invalid's Port (14)	8.00

WHISKEYS AMERICAINS

Cook & Bernheimer (14)	La cse
Bourbon Gold Lion ..	10.00
Old Valley ..	qts. 11.50
Old Valley ..	1-2 flasks 16.00

WHISKEYS CANADIENS

Owl Brand Rye (1)	La cse
Screw top, 16 flasks ..	6.25
Screw top, 24 flasks ..	6.50
Screw top, 48 flasks ..	7.50
Glass stop, 24 flasks ..	6.75
Glass stop, 48 flasks ..	7.75
Perfection Brand Rye (1)	La cse
Amber ..	12 qts. 5.25
Glass stop, 32 flasks. Amber	6.00
Rock & Rye ..	12 qts. 7.00
Rock & Rye ..	24 flks 8.00
Parker's (9) High Wines 50 o. p.	gal.
En quarts ..	4.25
En 1-2 quarts ..	4.30
Quantités moindres ..	4.35

Jos. E. Seagram (16)	La cse
"Star" Rye ..	qts.
"Star" Rye ..	Flasks, 32s.
"Star" Rye ..	Flasks, 64s.
White Wheat ..	qts.
White Wheat ..	Flasks, 32s.
No. "83" Rye ..	qts.
No. "83" Rye ..	Flasks, 16s.

Hiram Walker & Sons (5) (8)	La cse
Canadian Club, 5 years old, qts.	10.00
Canadian Club ..	Flasks, 16s. 10.50
Canadian Club ..	2 Flasks, 32s. 11.00
Imperial ..	qts. 7.75
Imperial ..	Flasks 16s. 8.25
Imperial..	1/2 Flasks 32s. 8.50

Canadian Club—5 years old ..	4.00
Imperial ..	3.05
Rye, 25 U. P. ..	2.30
Malt, 25 U. P. ..	2.30

Wilson (14)	La cse
Empire Rye..	qts.. 8.00
Empire Rye..	flasks.. 9.00
Empire Rye..	1/2 flasks.. 10.00
Empire Rye ..	32 flasks 8.00
Liquid Sunshine ..	qts. 6.00
Liquid Sunshine ..	Flasks 7.00
Liquid Sunshine ..	1-2 Flasks 8.00
Liquid Sunshine ..	32 Flasks 7.00
Etoffe du Pays ..	qts.. 5.00
Moonlight..	qts.. 6.00
Moonlight..	Flasks 16s.. 6.50
Moonlight..	Flasks 32s.. 7.00
Moonlight..	Flasks 36s.. 7.25
Moonlight..	Flasks 64s.. 8.00

J. P. Wiser & Sons, Ltd. (17)

Recreation	La cse
12 Bout. Rondes..	qts. 5.00
12 Flks. ..	Imp. qts. 7.00
16 Flks. ..	Imp. pts. 5.50
32 Flks. ..	Imp. 1/2 qts. 6.00
36 Flks. ..	Travellers 6.00

Canada Whiskey	La cse
12 Bout. Rondes ..	qts. 7.00
20 Flks. ..	Imp. pts. 8.50
32 Flks. ..	Imp. 1/2 pts. 8.00
60 Flks. ..	Imp. 1/2 pts. 8.00

Red Letter	La cse
12 Bout. Rondes ..	qts. 8.00
Whiskey Clair	La cse
12 Bout. Rondes ..	qts. 5.00

WHISKEY ECOSSAIS

Alexander & Macdonald.	La cse
Sandy Macdonald, 10 years old ..	9.50

James Ainslie & Co. (1)	1 cse 5 cses
Ainslie Liqueur ..	13.00
Ainslie Special Liqueur ..	16.00
Ainslie All Malt Liqueur ..	15.00
O'Gilvie, quarts. ..	7.00 6.75
O'Gilvie, 24 flasks..	7.75 7.50
O'Gilvie, Imperial quarts..	9.50
Ainslie, Yellow label..	9.00
Ainslie, Ord. flasks..	10.25
Ainslie, Imperial quarts ..	13.50
Ainslie, White label ..	9.75
Ainslie, Special..	10.50
Ainslie, Extra Special..	12.50
Ainslie, Clynelish [Smoky].	13.00

Big Ben (1)	1 se 5 cses
Quarts [10 years old] ..	11.00 10.75

Bulloch, Lade & Co. (4)	La cse
Loch Katrine..	qts.. 7.50
Loch Katrine ..	32 Flasks.. 9.50
Loch Katrine. Imp. Qt. Flasks..	11.00
Special White Label..	9.50
Extra Special Gold Label..	11.00

Brae Mar Special (14)	La cse
Quarts ..	8.00
Flasks ..	9.00
1-2 Flasks ..	10.00
32 Flasks ..	9.00

Bruce, Wallace & Co. (14)	La cse
---------------------------	--------

Five Crowns.

Imperial quarts ..	10.50
Reputed quarts ..	7.00
24 Flasks ..	8.00
48 Flasks ..	9.00
48 Flasks (10 oz.) ..	14.00

Burns, Leslie & Co. (14)	La cse
Glenell..	qts.. 6.00

Loch Carron (14)	La cse
Imperial quarts ..	10.00
Reputed quarts ..	6.50
24 Flasks ..	7.50
48 Flasks ..	8.50

Robt. Dale & Co. (2)	La cse
Quarts ..	12s 5.00

Peter Dawson (3)	La cse
Perfection..	9.75
Special..	10.50
Extra Special..	9.50
Liqueur..	12.25
Old Curio, 20 years old ..	15.00
Au gallon..	4.00 @ 7.00

John Dewar & Sons, Ltd. (15)	La cse
Dominion Blend..	qts. 8.75
"Special"..	qts. 9.25
Blue Label..	qts.. 9.75
Special Liqueur [W. Label] qts..	12.50
Extra Special Liqueur..	qts.. 16.50
5 cses d'une sorte ou assorties, 25c la	cse en moins.

Alex. Ferguson & Co. (10)	La cse
Fine et vieille liqueur 20 ans d'âge	15.00
Club Liqueur ..	13.50
P. & O. Special Liqueur, 10 ans	10.00
K. T. ..	9.50

Glenell (14)	La cse
Imperial quarts ..	9.50
Reputed quarts ..	6.00
24 Flasks ..	7.00
48 Flasks ..	8.00

Greenless Bros. (14)	La cse
King Edward VII... Ext. Sp. qts..	9.50
King Edward VII... Sp. Liq. qts..	12.00
Dunblain pure grain ..	8.75
Dunblain pure malt ..	8.75
Real Antique pure Highland ..	16.00

King Edward VII ..	4.75 à 5.00
V. O. Extra Sp. ..	4.00 à 4.50

Haig & Haig (14)	La cse
★★★★ ..	9.50
★★★★ ..	13.00
Pinched Bottles Wired ..	16.00
Au gallon ..	4.25 à 4.50

Wm. Hay, Fairman & Co. (5)	La cse
Hay's finest..	Sq. qts. 7.75
Hay's old ..	Rd qts. 6.75
Hay's old..	24 flasks 7.50
Hay's old ..	32 sq. flasks 7.50
Hay's old ..	Imp. qts. flasks 10.00

D. Hellbron (14)	La cse
Hillburn Blend..	qts.. 8.00
Hillburn Blend ..	Imp. qts.. 11.00
Hillburn Blend ..	Imp. pts.. 12.00
King's Liqueur, 10 years qts..	10.00
King's Liqueur, 20 years ..	13.00
Au gallon ..	4.00 à 4.25

John Hopkins & Co. (5)	La cse
"Old Mull" Blend..	9.50
"Navy Liqueur" V. O. S..	12.00

Melrose, Drover & Co. (3)	Legal.
1 étoile. ..	4.00
2 étoiles..	4.25
3 étoiles..	4.50
4 étoiles..	4.75
5 étoiles ..	5.00

A. Macmurdo & Co. (14)	La cse
Imperial quarts ..	8.50
Reputed quarts ..	5.50
24 Flasks ..	6.50
48 Flasks ..	7.50

Mitchell Bros. (2)	La cse
Mullmore 12 Btles ..	qts.. 6.00
Mullmore 24s ..	pts. 7.50
Mullmore 48s ..	1/2 flks. 9.00
Mullmore 12 Imp. Oval qts..	10.00
Mullmore 24 Imp. Oval pts..	10.50
Glen Ogle 12 Btles rdes ..	qts.. 8.00
Heather Dew 12 Btles. rdes qts..	8.00
Heather Dew ..	pts. 8.00
Heather Dew 12 Imp. Flks. qts.	11.25
Heather Dew 10 oz. Flks. ..	12.00
Special Reserve 12 Btles. rdes..	9.00
Special Reserve Pts. 24s ..	10.00
Special Reserve Imp. Flks. 24s	11.75
Finest Old Scotch 12 Btles. rds..	12.50
Grey Beard Stone Jars..	4s 13.00
Grey Beard Stone Jars..	6s 10.00
E. S. L. Decanters ..	9.50
E. S. L. ..	qts. 9.50
White Star Liqueur ..	qts. 10.50

Old Scotch Proof..	3.50
Heather Dew ..	3.45 à 4.00
Sepecial Res. Scotch Proof ..	4.00
Special Res. ..	3.50 à 4.50
Extra Spec. Liqueur ..	4.75 à 5.00

Wallace Moir (3)	La cse
Imperial Quarts. ..	12.00

Alex. McArthur & Co. (3)	La cse
Quarts ..	7.50
Flasks ..	8.50
Imp. Quarts ..	11.00

James McNeil (1)	La cse
Imperial Oval ..	qts. 8.25
Quarts ..	6.25
Pints..	7.00
24 flasks, Screw top. ..	7.00
32 flasks, Screw top. ..	7.50

48½ flasks, Screw top	8.00
5 cses à la fois, 25c. en moins.	
Ian McPherson (6)	le gal
Craigduh... ..	10 O. P.... 4.00
Dhuloch	9 O. P.... 4.10
Special Blend... ..	8 O. P.... 4.25
Special Blend... ..	15 U. P.... 3.75
Geo. Philipps & Co. (13)	1 cse 5 cses
Scotch (Maid. 'O'mist.) ..	9.50 9.00
J. P. McGillavray, Sons & Co. (13) ..	1 cse 5 cses
Scotch (Happy Moments) ..	9.75 9.25
John Robertson & Son, Ltd. (7) Legal.	
Droits payés	
No 1—Fine Old ..	3.68
No 2—"Special" ..	3.96
No 3—Old Highland ..	4.28
No 4—Old Dundee ..	4.71
No 5—Old Private John ..	5.16
No 6—Liqueur ..	5.96
No 8—Dundee Finest ..	6.50
La cse.	
Private Stock John Robertson	12.50
J. R. D. "Star" ..	10.00
Duncan McIntosh ..	8.25
Coleburn, Glenlivet, pure high-	
land malt	12.50
Robertson, Sanderson & Co. (6) ..	
"Glenleith" [8 years old].	la cse. 9.00
"Glenleith" 5 O. P. le gal.	4.75
"Glenleith" 15 U. P. le gal.	4.00
"Grand Spécial" ..	9.00
"Mountain Dew," full flavor.	cse. 9.50
la cse	
"Mountain Dew," cruchons terre.	
8 Imp. qts.	12.00
"Mountain Dew," cruchons terre,	
12 Imp. qts.	13.00
"Mountain Dew," 4 O. P. le gal.	4.75
Special Liqueur .. [15 years old].	12.50
Old Private Stock, [20 years old].	17.50
James Saunders & Co. (6) ..	La cse
Genuine House of Lords ..	12.50
J. B. Sherriff & Co. Ltd. (9) ..	La cse

★★★	9.25
V. O. Islay... ..	10.25
Islay, 10 o. p. au gallon..	4.25
Islay V. O. preuve, au gallon..	5.25
Stuart, Campbell & Co. (3) ..	La cse
Quarts... ..	6.50
Flasks	7.50
1/2 Flasks... ..	8.50
Imperial Quarts... ..	9.50
Tammany (14) ..	qts. 8.75
John Walker & Sons (12) ..	La cse
Kilmarnock... ..	10.00
Watson (20) ..	La cse
★★★	9.75
No 10	11.00
Special Liqueur ..	16.00
Wilsons' (14) ..	La cse
V. V. O. Quarts ..	8.00
V. V. O. Flasks ..	9.00
V. V. O. 1-2 Flasks ..	10.00

WHISKEY IRLANDAIS

E. & J. Burke (4) ..	La cse
Quarts... ..	8.50
Imperial Quart flasks ..	12.00
Wm. Hay, Fairman & Co. (5) ..	La cse
Hay's Old ..	Rd qts. 7.00
Hay's Old... ..	24 flasks. 7.50
Hay's Old ..	32 flasks. 7.50
Hay's Old ..	Imp. qt. flasks. 10.00
D. Hellbron & Sons (14) ..	La cse
Old Irish ..	Imp. quarts 11.00
Innishannon (14) ..	La cse
Quarts ..	6.50
Flasks ? ..	7.50
1-2 Flasks ..	8.50
John Jameson & Son (5) ..	La cse
1 étoile ..	9.50
3 étoiles. ..	11.25
William Jameson (12) ..	La cse
1 harpe... ..	9.75
3 harpes... ..	10.75
McConnell's (1) ..	La cse
★	Qts. 9.00
★★★	Qts. 10.75

Special Liqueurs ..	Qts. 12.50
Mitchell Bros. Ltd. (2) ..	La cse
Old Irish Imp. Oval Flks, qts.	11.00
Old Irish 12 Btles. rdes ..	Qts. 6.50
Old Irish Pts. 24s ..	8.00
Old Irish Flasks 10 oz.	12.00
Spec. Old Irish Imp. Pts. Flks.	11.75
Cruiskeen Lawn Stone Jars ..	4s 13.00
Cruiskeen Lawn Stone Jars ..	6s 10.00
Cruiskeen Lawn, Imp. Qts. Flks	12.50
Au gal.	
Old Irish ..	3.65 à 4.00
Special Irish ..	4.75 à 5.00
Wm. O'Boone & Sons (1) ..	La cse
12 Imperial Oval Quarts ..	9.00
12 Ordinary Quarts ..	6.50
24 Pints ..	7.50
24 Flasks, stoppers ..	7.50
48 1-2 Flasks, stoppers ..	8.50
O'Brien (14) ..	La cse
Imperial quarts ..	10.50
Reputed quarts ..	7.00
Flasks ..	8.00
1-2 Flasks ..	9.00
Old Bushmill (14) ..	La cse
★★★... ..	12.00
Special Malt... ..	10.50
Au gallon ..	4.50
George Roe & Co. (12) ..	La cse
★	9.75
★★★	10.75
Kilkenny (3) ..	6.50
St-Kevin (3) ..	8.00
Kilkenny (3) ..	6.50
Wilsons' (14) ..	La cse
3 Horns ..	qts. 6.00
3 Horns ..	Flasks 7.00
3 Horns ..	1-2 Flasks 8.00
Marques Maison Fournier-Fournier, Ltée.	
La cse	
Rock and Rye ..	7.25
Fine Old Port ..	8.00
Vin de Gingembre ..	4.00
Vin Canadien ..	2.50
Red Line Cocktail ..	8.50

—Clef à la liste précédente—

Pour trouver l'agent des marchandises cotées plus haut, voyez le numéro après le nom de la marchandise et comparez avec le numéro dans la liste suivante.

1. L. Chaput, Fils et Cie.	8. Hiram, Walker & Sons.	15. J. M. Douglas & Co.
2. Laporte, Martin et Cie.	9. Gillespies & Co.	16. Meagher, Bros. & Co., agents.
3. Boivin, Wilson et Cie.	10. Bernard & Laporte.	17. J. P. Wiser & Sons.
4. John Hope & Co.	12. Law, Young & Co.	18. Lalonde & Desroches.
5. W. R. Wonham & Sons.	13. Maison Fournier-Fournier, Ltée.	19. D. McManamy & Co.
6. S. B. Townsend & Co.	14. L. A. Wilson Co., Ltd.	20. Henry J. Chard & Co.
7. John Robertson & Son, Ltd.		

LA VITRINE D'ETALAGE

On voit parfois un étalage en vitrine qui donne l'idée que cet étalage attirera la clientèle. L'arrangement entier semble indiquer que les hommes à l'intérieur du magasin sont actifs.

Beaucoup de marchands ne se rendent pas compte que le meilleur facteur de la vente est la vitrine. Lorsque le jour du renouvellement de l'étalage arrive, il faut enlever toutes les vieilles marchandises,

et recommencer l'étalage avec quelque chose de nouveau faisant contraste avec l'étalage ancien; l'esprit de l'étalagiste doit être constamment concentré sur l'idée que la vitrine doit être l'aimant qui attirera de nouveaux clients, s'il ne retient pas les anciens. Il faut employer des cartes bien faites et attrayantes, indiquant les prix. Ces cartes sont très utiles en ce qu'elles engagent un acheteur hésitant à entrer dans le magasin et à faire un achat. Avec la volonté de réa-

juster les méthodes employées aux besoins du moment, le marchand reconnaîtra bientôt qu'une vitrine bien propre, bien arrangée avec un bon étalage, est une des choses qui rapportent le plus de profits dans le commerce moderne.

Rappelez-vous que l'éclat de vos yeux et la force de votre main ne paraissent pas dans les mots écrits. Prenez tous les moyens possibles pour que vos annonces reçoivent un accueil favorable.



DERNIERES NOUVELLES DE LA HAVANE

Du journal El Tabaco, à la date du 15 septembre 1908:

Le nombre des acheteurs arrivés sur notre marché pendant la dernière quinzaine, a été d'une cinquantaine environ; c'est un record pour un si court espace de temps. Ce nombre d'acheteurs se trouvant en même temps sur le marché a produit naturellement un effet considérable.

Les affaires traitées ont été très actives et près de 20,000 balles de tabac ont changé de mains. A cause de la demande soutenue qui a lieu depuis le commencement de la saison, les Vuelta Abajo Factory Vegas principalement et quelques autres classes de tabac, mais à un degré moindre, ont avancé de prix. Comme la saison d'achat du tabac ayant beaucoup de corps, n'est pas encore ouverte, les marchands sur place s'attendent à l'arrivée d'un grand nombre d'acheteurs américains dans peu de temps quand les achats de Remedios First et de Capaduras Second, ainsi que des genres plus lourds de Vuelta Abajo, auront lieu d'une manière plus générale. En outre, un grand nombre de manufacturiers et de marchands des Etats-Unis se sont abstenus de faire des approvisionnements, croyant, bien que ce ne soit pas l'opinion qui règne ici, que le tabac dans toutes les lignes baissera de prix plus tard dans la saison et qu'alors ils pourrout acheter des stocks plus avantageusement.

Cependant, nous croyons que ces marchands et manufacturiers apprendront l'état réel des conditions par le grand nombre d'acheteurs qui retourneront dans leur pays. Quand ils se rendront compte qu'ils ne gagneront rien à attendre et qu'ils pourront peut-être perdre des occasions qui peuvent se présenter à eux maintenant, ils se résoudront à venir ici, eux aussi.

En plus des acheteurs mentionnés ci-dessus, le Trust est sur le marché depuis le commencement de la quinzaine et a acheté 5,000 à 8,000 balles de Vuelta Abajo et de Partidas pour ses manufactures de cigars et de cigarettes. L'a-

cheteur de la succursale du Trust à Tampa était ici au commencement de la quinzaine et si l'on ajoute ce qu'il a acheté à la quantité ci-dessus, les achats du Trust s'élèvent à un chiffre plus considérable.

La Régie espagnole a aussi acheté 2,000 balles de Vuelta Abajo Colas et des Remedios de la plus basse qualité.

Les acheteurs locaux pour le marché allemand ont maintenu une demande soutenue et ont acheté tout ce qui arrive de la campagne dans les qualités convenant à leurs besoins; en réalité les expéditeurs sur le marché allemand ont acheté d'avance tout le tabac Loose Leaves venant du district de Remedios, c'est-à-dire que tous les empaqueteurs de Remedios ont un contrat en vertu duquel ils doivent livrer toute leur production.

Comme il a été mentionné plus haut, les transactions ont porté approximativement sur 20,000 balles, se décomposant de la manière suivante: Vuelta Abajo, 12,200 balles; Partido, 3,280; Remedios, 4,255 et Mayari, 265 balles.

EXPORTATIONS DE CIGARES DE LA HAVANE

D'après des rapports officiels, les exportations de cigares de la Havane, pendant le mois d'août 1908 ont été les suivantes:

1ère quinzaine

	Cigares
Angleterre	2,314,850
Etats-Unis	1,770,879
Allemagne	1,148,050
France	000
Espagne	1,000
Canada	205,925
Australie	494,800
République Argentine	146,324
Chili	26,500
Italie	51,000
Autriche	21,921
Colombie	59,400
Egypte	41,750
Brésil	30,225
Uruguay	29,750
Mexique	19,700
Portugal	19,600
Roumanie	18,500
Gibraltar	18,500
Antilles Hollandaises	20,000
Iles Canaries	15,000

Belgique	13,600
Afrique Anglaise	10,000
Panama	14,900
Turquie d'Europe	3,500
Pérou	6,100
Japon	1,150
Inde	4,550
Chine Anglaise	6,150
Costa Rica	2,400

Total	6,516,033
Exportations antérieures	105,136,382

Total du 1er janvier au 15 août 1908	111,652,415
--	-------------

Période correspondante en 1907	78,242,951
--	------------

Augmentation en 1908	33,409,464
--------------------------------	------------

2e quinzaine

	Cigares.
Angleterre	4,166,040
Etats-Unis	2,270,611
Australie	108,725
Allemagne	2,125,877
Canada	312,500
Chili	88,750
République Argentine	99,033
Auckland	6,000
Autriche	3,500
Iles Canaries	25,500
Uruguay	30,677
Belgique	8,000
Pérou	4,000
Egypte	8,000
Espagne	543,065
Portugal
Vénézuéla	2,500
Afrique Anglaise	42,000
Colombie
Bolivie
Costa Rica
Equateur
Brésil	44,500
Chine Anglaise	16,500
Guatemala
France	535,850
Gibraltar	16,000
Corée	1,500
Suisse
Indes Hollandaises
Indes Anglaises	5,500
Antilles Françaises	2,000
Danemark	20,500
Hollande	27,500
Italie	19,425

Total	10,533,800
Exportations antérieures	111,652,415

Total du 1er janvier au 31 août 1908	122,186,215
--	-------------

Période correspondante en 1907	88,804,996
--	------------

Augmentation en 1908	33,381,219
--------------------------------	------------

AU SUJET DU TABAC

Pendant l'année fiscale se terminant au 30 juin 1908, les Etats-Unis ont importé du Canada 163,600 livres de tabac en feuilles, d'une valeur de \$61,312, comparativement à 148,410 livres d'une valeur de \$79,106 en 1907. En fait de feuilles convenant aux robes de cigares les importations, en 1908 s'élevèrent à 75,986 livres, d'une valeur de \$80,944, comparativement à 69,135 livres d'une valeur de \$61,596 en 1907. Les importations totales de tabac en feuilles du Canada, en 1908, surpassent donc de 22,041 livres celles de 1907, avec une augmentation de valeur de \$1,554. D'autre part, le Canada a reçu des Etats-Unis, pendant l'année fiscale se terminant au 30 juin 1908, du tabac en feuilles pour la quantité de 13,395,334 livres ayant une valeur de \$1,836,791, comparativement à 16,738,453 livres, d'une valeur de \$2,052,571 en 1907.

* * *

On lit dans le Irish Tobacco Journal:

On a dit avec raison que plus une pipe est simple, plus elle est douce à fumer, et les pipes en bois qui sont actuellement sur le marché, bien que douces et simples, révèlent un travail d'un haut degré. Le fumeur doué d'un goût artistique observera la symétrie du modèle, le bon tirage et le grain fin du bois, et pourra

remarquer le riche poli du fourneau, à mesure que sa pipe se culotte, avec autant d'orgueil que ses ancêtres en avaient pour leur pipe en écume de mer. L'amatteur de tabac ayant découvert une pipe qui lui permet de jouir du charme que lui procure son tabac, la traitera avec soin et ne l'allumera jamais à un bec de gaz; mais il portera la flamme d'une allumette au centre du fourneau de manière que le bord ne charbonne pas; il maintient le tuyau toujours propre sans employer d'eau pour le nettoyer. Le fumeur peut polir sa pipe de temps à autre avec une peau de chamois ou un vieux mouchoir. Il traitera sa pipe avec tous les égards dus à un ami qui donne de la consolation.

* * *

Le secrétaire de la Fédération Industrielle d'Autriche, à Vienne, section des Articles de Fumeurs, a publié la circulaire suivante:

—Mon comité m'a donné des instructions pour attirer votre attention sur l'ambiguïté du terme commercial "Ambroid", tel qu'il est appliqué actuellement. Pour l'expert, le terme "Ambroid" a toujours indiqué et indiqué encore de l'ambre en bloc réel, moulé sous une haute pression et sous l'action de la chaleur. Dernièrement toutefois, un certain nombre d'imitations d'ambre ont été

mises sur le marché, sous la dénomination de "Ambroid"; ces imitations ne sont pas de l'ambre, mais sont principalement formées d'une substance molle et friable, le copal. Pour protéger les intérêts d'un commerce légitime, nos membres ont décidé de substituer à l'avenir au terme "Amberoid" souvent employé à tort, la désignation "Ambre naturel comprimé", ce terme étant une garantie par lui-même.

Dans le but de relever cette garantie, des licences pour l'emploi de la marque de commerce seront accordées sous la considération que les commerçants essaieront de n'appliquer la description "Ambre naturel comprimé" qu'à la matière provenant d'ambre naturel pur. Des formules de ces licences peuvent être obtenues du secrétaire. Des procédures seront prises contre ceux qui feraient un usage illégal de cette marque de commerce; il y aura ainsi une protection efficace contre les substitutions d'articles inférieurs par des commerçants peu scrupuleux.

* * *

"Pourquoi je garde des pommes dans le tiroir de mon bureau avec mes cigares?" disait un agent de change de Londres d'un certain âge, animé d'idées nouvelles. "Parce que cela donne aux cigares un arôme fin et distinct, et fournit juste assez d'humidité pour tenir les cigares

ESSAYEZ LE NOUVEAU CIGARE

FORTIER'S
CLEAR
HAVANA

FAIT DES MEILLEURS TABACS DE LA HAVANE PAR DES CUBAINS.
MANUFACTURE PAR

J. M. FORTIER, Limitée, MONTREAL.

en excellente condition. J'ai fait cette découverte tout-à-fait accidentellement. Je suis friand de pommes et j'aime en avoir quelques-unes sur mon bureau pour y mordre de temps à autre. Généralement je plaçais les fruits sur le dessus de mon bureau, mais un jour il y eut tant de poussière que je résolus de mettre les pommes dans un tiroir. Je n'avais pas de tiroir assez vide pour cela, sauf celui où se trouvaient mes cigares. Ce ne me semblait pas une bonne combinaison, mais les pommes allèrent tout de même rejoindre les cigares. Deux heures après environ, j'éprouvai le besoin de fumer. Le goût délicieux de mon cigare me surprit. Je fumais depuis des années des cigares de la même marque et n'avais jamais remarqué cet arôme auparavant. J'éprouvai tant de plaisir que je fumai un second cigare provenant du même tiroir. Le résultat fut le même; alors la présence des pommes me suggéra la solution du mystère.

* * *

Parmi les articles exportés du Brésil en 1907, le tabac occupe le sixième rang, il vient après le café, le caoutchouc, le cacao, le coton et le maté. La valeur du tabac exporté était de 26.2 millions de marks, contre 19 millions en 1906; c'est une augmentation de 38 pour cent. En 1906, la proportion de 1.8 pour des exportations du Brésil consistait en tabac. La plus grande partie du tabac du Brésil est expédiée en Allemagne.

Trois cents mille livres de tabac représentent un joli stock et une jolie somme. C'est le stock de tabac qu'a en mains M. Jos. Côté, le grand importateur et marchand de tabacs de Québec. Ce stock est entièrement composé de tabacs des récoltes de 1906 et 1907, il comprend Connecticut, Grand Havane, Petit Havane, Quesnel, Rouge, Belgique, Petit Canadien, Turc Aromatique, etc., etc. C'est dire le choix que cette maison offre aux acheteurs. La qualité de ces tabacs est parfaite; ils ont tous été choisis dans ce qu'il y avait de mieux dans chaque classe et selon son habitude, cette honorable maison garantit la livraison en parfait état de tous et chacun de ces tabacs.

M. Jos. Côté sachant par expérience que le consommateur oublie vite le prix qu'il a payé, mais qu'il n'oublie jamais la qualité de la marchandise, n'a pas de tabacs inférieurs à vil prix. Sa spécialité est de vendre du tabac qui donne satisfaction au fumeur et c'est d'ailleurs ce qui a fait la réputation de sa maison. Cela ne veut pas dire que ses prix soient élevés, car, au contraire, en égard à la qualité des tabacs, ils sont aussi bas que possible. L'intérêt des tabacolistes est donc d'attendre le passage des voyageurs de la maison Jos. Côté avant de placer leurs commandes.

Ils trouveront en même temps avantage à examiner leurs échantillons d'articles variés pour fumeurs, surtout maintenant qu'il faut déjà songer à passer les commandes pour le commerce spécial des fêtes.

L'ASSURANCE CONTRE LE FEU ET LE CREDIT

Une des plus grandes maisons de gros de l'Ouest de New-York a publié une circulaire adressée à ses clients et conseillant à ceux-ci de s'assurer amplement contre l'incendie, pour améliorer leur crédit. Voici cette circulaire:

"L'assurance est reconnue comme un des éléments les plus importants de la question du crédit. Après la confiance dans celui à qui on livre des marchandises, l'assurance contre l'incendie est la chose la plus importante. Néanmoins, il y a beaucoup de marchands qui n'accordent pas à l'assurance la considération à laquelle elle a droit. On s'aperçoit souvent, au cours d'investigations, que des marchands n'ont aucune assurance ou qu'ils en ont une très faible, relativement à la valeur du stock en mains. Le détaillant devrait se rendre compte que, lorsqu'il achète des marchandises à crédit, sans prendre une assurance appropriée, il demande à son fournisseur d'assumer un double risque. D'abord, il y a le risque ordinaire du crédit, secondement, il y a le risque d'incendie. Presque invariablement, les marchandises restant dans les magasins des marchands de gros sont amplement assurées. Quand des marchandises sont transférées du magasin du marchand de gros à celui du détaillant, elles devraient être également assurées contre le feu.

"Si l'assurance est négligée par suite d'un manque d'appréciation de son importance, cela peut indiquer au créancier que les méthodes d'affaires du marchand sont, en général, plus ou moins relâchées. S'il néglige l'assurance, qui est d'une importance si vitale, on pourra très naturellement le soupçonner de confier ses marchandises à crédit trop facilement, d'être indifférent à ses recouvrements et de faire ses achats sans soin. Des fûts de paille indiquent la direction du vent, et la manière dont un marchand est assuré, est un indice que le marchand en gros est enclin à observer de très près.

"Les taux élevés d'assurance qui règnent dans les petites villes et les villages sont souvent donnés comme une des raisons pour lesquelles les marchands ne s'assurent pas ou ne prennent que des polices d'assurance pour une somme limitée. Ne vient-il jamais à l'idée du détaillant que la cause des taux élevés est qu'en moyenne les incendies, dans ces localités, sont plus désastreux que dans les endroits mieux protégés? Les primes d'assurance sont basées sur la qualité du risque. Plus le taux fixé par les compagnies est élevé, plus grand est le danger qu'elles savent exister; il s'en suit que le marchand a d'autant plus besoin de la protection fournie par l'assurance. Le marchand qui supporte lui-

même une partie du risque fait une économie minime et risque de fortes sommes d'argent. Une telle manière de faire est injuste pour ceux qui accordent du crédit au marchand. Celui-ci ne devrait donc pas être surpris quand, dans certains cas, le crédit lui est absolument refusé jusqu'à ce que son stock soit suffisamment assuré.

"La négligence de l'assurance sous prétexte d'économie est peu sage; c'est un fait qui devient apparent quelque jour de malheur, quand le stock du marchand est détruit par le feu et que ce qu'il a gagné et accumulé pendant des années s'évanouit dans l'espace d'une heure. Si le stock avait été convenablement assuré, il y aurait assez d'argent pour rencontrer les obligations commerciales et recommencer les affaires. Si le stock n'est pas convenablement assuré, tout est perdu, et le capital et le crédit disparaissent. L'assurance est une question digne de la réflexion la plus sérieuse de la part de tous les hommes d'affaires. Tous les marchands devraient avoir pour règle de maintenir de bonnes assurances dans de bonnes compagnies et de ne jamais laisser périmer leurs polices".

LA FABRICATION DES BOITES A CIGARES AUTREFOIS

Le vieux fabricant de boîtes à cigares était en train de rappeler ses souvenirs et la boîte qu'il présentait fut cause qu'il déclara qu'elle lui rappelait l'époque où une boîte était une boîte et rien de plus.

A cette époque, continua-t-il, la demande existait pour des boîtes d'une contenance de cent cigares et nous dressions nos commis à tenir ce qui maintenant semble un emballage peu maniable. Au bout de quelque temps, la boîte contenant cinquante cigares fit son apparition; et combien nous, fabricants de boîtes, avons souri quand le nouvel emballage gagna en popularité! Car cela signifiait une production double pour nous et une augmentation proportionnée de ventes. Mais ce que nous ne pouvions pas absolument comprendre à cette époque, c'est pourquoi les manufacturiers de cigares encourageaient le nouvel emballage qui signifiait une augmentation matérielle de coût pour eux et une dépense augmentée hautement par l'emballage de leurs cigares, l'étampage et la manipulation des boîtes. La boîte de cinquante a chassé du marché la boîte de cent cigares spécialement dans l'ouest et nous faisons si peu de grandes boîtes que nos employés deviennent défiants quand un lot dépareille entre dans la manufacture. Aucun des ouvriers d'aujourd'hui ne veut clouer les grandes boîtes, ces boîtes appartiennent à une génération passée et en 1908, on ne peut pas

obtenir de l'ouvrière qu'elle travaille avec aise la grande boîte.

Vous remarquerez une autre petite différence entre la boîte que vous tenez et celle en usage aujourd'hui. De mon temps, on n'avait pas entendu parler de couvercles qui se rabattaient et toutes les boîtes étaient faites avec des couvercles ordinaires, c'est-à-dire que le devant, l'arrière et les bouts étaient coupés à une largeur égale et que le couvercle était de dimension entière; en fait, il avait les mêmes dimensions que le devant de la boîte. Cela fut presque une innovation, car elle affecta la première phase du procédé de la manufacture, c'est-à-dire, le sciage. Jusqu'à cette époque, la tâche était relativement facile pour le scieur; mais avec la boîte matériellement renversée et les bouts cloués sur le devant au lieu que ces parties fussent clouées sur les bouts, il devint nécessaire au scieur de boîtes de calculer un peu. Il dut ajouter l'épaisseur du devant et de l'arrière et la longueur du cigare pour arriver à la longueur correcte des bouts; ajuster sa scie spécialement en refendant, là où jusqu'alors il pouvait faire les quatre pièces de bordure de la boîte d'un seul coup de scie. Ce fut une innovation sur le vieux système.

—Eh bien! demanda le visiteur, pourquoi a-t-on fait ce changement, pourquoi n'avoir pas continué l'ancien système?

—Parce que les fabricants de boîtes désiraient plaire aux cigariers et pour le faire, il était nécessaire de renverser le vieux genre de construction. Très souvent l'empaqueteur de cigares en clouant le couvercle d'une boîte enfonce le clou dans son pouce, car après avoir placé le clou, il presse sur le devant de la boîte de manière à ce que le clou s'enfonce juste et chaque fois qu'il lui arrivait un tel accident et qu'il soignait son pouce blessé, il exhalait sa colère et blâmait le fabricant de boîtes. Les pointes de clous étaient imparfaites, les clous n'étaient pas appointis comme les épingles d'aujourd'hui et en conséquence, ils avaient une tendance à s'enfoncer à l'intérieur ou à

l'extérieur de la boîte, surtout pour les boîtes à devant mince. Il arriva alors que les fabricants de boîtes abandonnèrent la vieille routine et donnèrent aux marchands de cigares une boîte ayant un devant plus épais.

—Comment vous en êtes-vous tirés avec les frais plus élevés de manufacture? demanda le visiteur en se renversant dans sa chaise et en allumant un "Perfecto" que le fabricant de boîtes lui avait passé.

—Je vois vous le dire. Nous autres, vieux lascars, nous n'avons pas été lents à calculer le coût de la manufacture, répondit le fabricant de boîtes; nous pensions que c'était une perte de temps précieux et en outre, nous savions ce que nos marchandises nous coûtaient. Je veux dire que nous pensions que nous le savions. Mais au sujet des couvercles se rabattant, nous n'eûmes pas d'hésitation à charger 50 cts de plus par cent boîtes; bien mieux, nous obtînmes ce prix. Vous voyez, avant que la fantaisie pour les couvercles se rabattant n'obtint de la faveur, nous pouvions choisir des dessus de boîtes dans nos dessus ou dans nos fonds de boîtes, tous les deux étant de la même dimension; cela était excessivement commode et nous assurait un beau lot de couvercles; c'était aussi plus économique, car ce qui n'était pas assez bon pour couvercle, pouvait être employé pour fond de boîte. En sciant les couvercles moins lous, comme nous le faisons aujourd'hui, les pièces qui ne sont pas exactement de la dimension voulue ne peuvent pas être employées pour tel lot de boîtes et ne peuvent être utilisées que pour des boîtes d'une dimension plus petite; ce qui occasionne des déchets et plus de manipulation.

Voici un autre souvenir du vieux temps continua le fabricant de boîtes, en passant une lettre indiquant les prix des boîtes à cigares. Vous remarquerez le terme "end stuff"; eh bien! cela n'est pas du bois pour bouts de boîtes à cigares, dans le sens strict du terme; mais c'est du bois pour le devant et l'arrière de la boîte à cigares. Ce terme se rap-

porte au bois, pour boîtes à cigares épais de sept trente-deuxièmes de pouce. Avant l'introduction du couvercle se rabattant, comme je vous l'ai dit, le bois plus épais de sept trente-deuxièmes de pouce servant pour les bouts de la boîte, car les fabricants de boîtes enfonceaient toujours leurs clous dans la planche la plus épaisse, pour des raisons évidentes; de là le terme "end stuff". Mais aujourd'hui, les bouts des boîtes sont découpés dans le bois servant aux couvercles, épais de trois seizièmes de pouce; car les bouts sont cloués sur le devant et sur l'arrière de la boîte.

—Votre méthode de manufacture doit avoir subi un changement radical, remarqua le visiteur, en vue de prolonger la conversation suffisamment pour brûler un autre "Perfecto".

—Il a subi un simple petit changement répliqua le fabricant de boîtes, avec un sourire. Quand je me reporte au temps de mon apprentissage, avant l'introduction de la machinerie, le clouage des grandes boîtes de cent cigares était entièrement fait à la main et, pourrais-je dire, à la bouche. Les clous étaient enfoncés dans les côtés, c'est-à-dire mis en position et après cette préparation, les apprentis plaçaient un côté sur une extrémité et au moyen de trois coups rapides, enfonçaient les clous. Tous les cloueurs avaient leur bouche salie, parce qu'ils y tenaient les clous; ceux qui suivaient cette pratique avaient une entaille en forme de V dans leurs dents et j'appartiens moi-même à cette classe d'ouvriers et en voici la preuve, conclut le fabricant de boîtes en découvrant ses dents pour confirmer son dire.

Les bonnes annonces sont comme les costumes faits sur mesure par le tailleur. Les annonces faites à-la-diable sont généralement écrites précipitamment, sans considération pour la valeur de l'espace ou les résultats à obtenir. Mesurez l'objet à annoncer sous toutes ses faces, notez tous les points de nature à faire impression sur telle ou telle personne. Avec ces mesures en votre possession, vous serez à même de bâtir l'annonce qui créera une impression.



AMATEURS:

Lorsque des amis vous diront de fumer

Le Cigare Sir Wilfrid,

n'hésitez pas. Vous serez enchantés de son goût et de son arôme délicieux . . .

The Eastern Cigar Co., Ltd.,

===

Mariville, Que.

J. O. LAPORTE, Représentant.

ST JEAN, QUE.

L'AMBRE, SA RECOLTE ET SES EMPLOIS

Le mot d'Ambre éveille la double idée d'un parfum et d'une substance absolument inodore utilisée pour la fabrication des bouts de pipe et de certains bijoux. Il y a là une confusion fâcheuse, mais explicable, si l'on considère que ces deux sortes d'ambre ou plutôt ces deux corps, si différents qu'ils ne devraient pas porter le même nom, se trouvent l'une et l'autre dans la mer.

L'ambre gris, parfum et médicament, est d'origine animale

L'ambre gris est une substance solide qui exhale une odeur analogue à celle du musc. La chaleur de la main le ramollit et il fond comme la cire. Il est composé pour les quatre cinquièmes d'une matière grasse appelée "ambréine" qui se convertit en "acide ambréique" sous l'action de l'acide azotique.

L'ambréine est une substance d'un blanc éclatant, insoluble dans l'eau, soluble dans l'alcool et l'éther, cristallisant en aiguilles fusibles à 662° F. et qui présente de l'analogie avec la cholestérine.

Les parfumeurs emploient l'ambre gris pour aromatiser diverses préparations, telles que des huiles, des pommades, des savons, etc. Les médecins l'utilisent parfois comme antispasmodique.

On trouve l'ambre gris en masses plus ou moins volumineuses qui flottent à la surface de certaines mers, surtout sur les côtes de Madagascar, des Moluques, du Japon et de Coromandel. On a fait beaucoup d'hypothèses sur son origine; on le regarde aujourd'hui comme une sorte de concrétion morbide formée dans les intestins ou dans l'estomac d'une espèce de cachalot.

L'ambre jaune est une résine d'origine végétale

L'ambre jaune, appelé aussi "succin" et "karabé" est une résine fusible, dure, cassante, demi-opaque ou presque transparente, d'une couleur qui varie du jaune pâle au rouge hyacinthe.

Insoluble dans l'eau, l'ambre jaune fond entre 536° et 554° F. en exhalant une odeur aromatique particulière. Soumis à la distillation sèche, il donne une huile volatile qui, traitée par l'acide azotique, se transforme en un musc artificiel. C'est là encore une cause de confusion avec l'ambre gris; mais ce n'est pas son emploi ordinaire, comme nous le verrons.

La récolte de l'ambre jaune dans la Baltique

L'ambre jaune provient presque exclusivement de la mer Baltique, entre Memel et Königsberg. De vastes forêts de pins ont été englouties là à l'époque tertiaire et la résine fossile que les vagues

rejetent sur les plages forme cet ambre, que tout le monde connaît.

Au bord de la mer, après chaque tempête, les vagues apportent de nombreux morceaux que les riverains pêchent sans grands efforts. Mais, le plus souvent, des hommes revêtus de vêtements de cuir, s'avancent dans la mer le plus loin qu'ils peuvent sans être submergés. Avec un instrument spécial, ils creusent le sol pour mettre en liberté l'ambre enterré sous le sable. D'autres emploient simplement une "trouble", qu'ils traînent. Lorsque leur trouble devient difficile à manier, ils la relèvent et regagnent le rivage.

Pendant qu'ils se réchauffent auprès de grands feux allumés et que la couche de glace qui les enveloppe se fond ainsi, les femmes recherchent dans le tas de sable, de varech ou d'algues de la trouble, les morceaux d'ambre qui peuvent s'y trouver.

A l'intérieur du pays, on exploite l'ambre par le lavage des "Blauerde" ou alluvions bleues. De grands puits sont creusés dans le sol et la terre ramenée à la surface est lavée et criblée. Le procédé est simple et n'offre aucun danger. On obtient ainsi par an plus de 11,000 livres d'ambre.

Les morceaux recueillis sont divisés d'après leur grosseur et leur couleur; et l'on obtient ainsi des produits à peu près identiques dont le prix de vente varie de 7 fr. 50 à 250 francs le kilogramme (\$9,68 à \$22,72 la livre).

Parfois le morceau est énorme. Le fait est cependant assez rare, et l'on note la bonne fortune d'un pêcheur ayant ramené un jour, un petit bloc d'ambre pesant plusieurs kilos et qui fut acheté par le musée de Königsberg pour 32,500 francs (\$6,500).

Utilisation de l'ambre jaune pour la fabrication de la tabletterie et des bijoux

L'industrie moderne travaille l'ambre jaune principalement à Dresde, Königsberg, Catane, Constantinople; on en fait des boîtes, des tabatières, des becs de pipe, des chapelets, des colliers, des bracelets et toute espèce de bijoux, originaux et parfois délicieux, qui sont la parure préférée de toutes les femmes du Nord.

Une qualité d'ambre est particulièrement rare et sert à la fabrication d'ornements, de bagues ou de colliers d'un grand prix, c'est l'ambre bleu opalin, l'ambre des chants populaires scandinaves, celui dont la possession rend les héros vainqueurs de toutes les déesses aux cheveux rutilants.

Mais ce n'est pas, on le comprend, celui qui se rencontre le plus souvent dans le commerce. On distingue en effet sept autres espèces d'ambre jaune ou succin, savoir: l' "ambre luisant", dit couleur

de "kumst", d'un jaune pâle et mat, quelquefois veiné et tacheté de blanc; c'est surtout celui qu'on travaille pour l'usage des fumeurs; l' "ambre bastert", d'un jaune citron, non transparent; on en fait des colliers, des boutons de manchettes, etc; l' "ambre couleur d'os", d'un blanc mat; il est recherché en Russie pour l'usage des fumeurs; l' "ambre couleur d'agate", remarquable par la variété de ses taches; on en fait des parures recherchées en Allemagne et en Russie; l' "ambre impur" dit "schlaubig", d'un jaune verdâtre, et contenant beaucoup de fragments organiques amorphes; l' "ambre nuageux", d'un jaune clair inégal, qu'on rend facilement transparent; on en fait des colliers; enfin l' "ambre transparent", qui offre de nombreuses variétés, depuis le aune très pâle (eisbernstein) jusqu'au jaune foncé et même rouge.

L'ambre jaune dans l'antiquité

L'ambre jaune fut employé dès l'antiquité la plus reculée à orner les murs, les bijoux et les meubles. Les Hébreux nous ont laissé une quantité considérable d'objets faits ou rehaussés de ce corps. Les Romains en faisaient des vases et des statuettes. On connaît les "Electrina vasa" enchâssés dans de l'argent et l' "Electrina patera" avec des médaillons et l'histoire d'Alexandre. Au musée de Berlin se trouvent des boucles en ambre antique avec des figures de Gorgones.

Légendes et superstitions attachées à l'ambre

De tout temps on a attribué à l'ambre des vertus thérapeutiques ou merveilleuses. Pline nous apprend qu'on en faisait des amulettes pour les enfants. Les Chinois, les Arabes voyaient en sa possession l'invulnérabilité en temps de guerre ou l'immunité contre certaines maladies.

De nos jours, des âmes crédules se figurent que les bébés porteurs de colliers d'ambre ont une dentition plus facile. La transformation de coloration que subit l'ambre, lorsque l'on en porte sur la peau un morceau, a accrédité le dicton que "l'ambre soutire au corps ses germes de maladie"; il n'est pas rare de rencontrer surtout dans les pays du Nord, des nourrices portant des rangées d'ambre pesant quelquefois plusieurs livres.

Il est un fait moins contestable et tout aussi curieux: c'est que l'ambre jaune est la première substance qu'on ait vue s'électriser, c'est-à-dire acquérir par le frottement la propriété d'attirer les corps légers. Ce fut, dit-on, Thalès qui découvrit, 600 ans avant Jésus-Christ, ce phénomène si gros de conséquences et qui tient tant, lui aussi, du prodige.

(A Travers le Monde.)

LE COMMERCE DES PIPES DE
BRUYERE

Par J. Praag, dans "Cigar & Tobacco World", Londres, Ang.

Comme nos lecteurs le savent bien, il y a maintenant près de deux ans que la grève des ouvriers en pipes de bruyère, qui avait duré six mois, est terminée. Les personnes les plus qualifiées pour juger la question admettent cependant que cette grève a été une bénédiction et qu'aujourd'hui l'industrie est dans une condition beaucoup plus satisfaisante qu'elle ne l'était avant la grève. Pendant de nombreuses années avant cet événement, le commerce avait été dans un état de dépression et les prix diminuaient continuellement. Le consommateur obtenait, pour ses achats, une valeur hors de proportion avec celle de la main-d'œuvre habile et du coût de la production de l'article fini. Il ne faut pas aller loin pour trouver l'explication de ce fait. Il est dû à un approvisionnement excessif de marchandises et au taux élevé des salaires payés aux ouvriers. Il n'était pas rare de voir une différence de salaires de 50 p.c. entre les diverses manufactures et il se donnait beaucoup de contrats en sous-main. Cela eut pour effet que le prix de la main-d'œuvre diminua graduellement jusqu'à ce que l'inévitable arrivât et que la grève contre tous les manufacturiers s'ensuivit, quelles que fussent les conditions faites aux ouvriers.

Pendant cette période d'inactivité forcée des manufacturiers, les stocks accumulés durent être mis sur le marché, lequel se trouva par la suite complètement dépourvu de marchandises. La grève se termina parce que les réclamations des ouvriers furent satisfaites presque complètement et, quand un nouveau tarif fut établi, les prix des pipes en bruyère durent être haussés en conformité avec les nouvelles conditions imposées, et les prix augmentés furent payés aussitôt par les consommateurs.

Mais un autre facteur des plus importants dans l'augmentation des prix fut la rareté croissante de la matière première. Depuis des années les Américains achetaient leurs fourneaux de pipes à Saint-Claude et ils les munissaient de tuyaux dans leur propre pays. La grève de Saint-Claude les força à manufacturer eux-mêmes les fourneaux de pipes, et les Américains se mirent sur le marché pour la fourniture de la matière première. Cette matière première, ils l'achetèrent en quantités énormes. Sur un total d'environ 55,000 balles par an, ils s'assurèrent l'achat de près de 15,000 balles et les manufacturiers de Saint-Claude ne purent pas se procurer de bois en quantité suffisante pour exécuter les commandes déjà reçues. Cela força les

importateurs fournissant le marché de Saint-Claude, à élever leurs prix à un chiffre presque prohibitif et à former un syndicat pour réglementer la fourniture du bois.

A la suite de la grève, les manufacturiers de pipes en bruyère reçurent des commandes de toutes les parties du globe. L'Australie, la Nouvelle-Zélande, le Canada et la Colonie du Cap réclamaient tous des marchandises; tandis que le marché domestique était prêt à acheter toutes les pipes qu'il pouvait obtenir. Cependant, à cause des achats américains de matière première, la fourniture était en dessous de la normale et ceci permit aux manufacturiers d'obtenir facilement les prix augmentés qu'ils cotaient. La crise financière en Amérique, qui se produisit en octobre dernier, aura probablement pour effet que la plus grande partie du bois acheté avec une telle avidité restera pendant au moins un certain temps sans être travaillé et sans pouvoir l'être.

Ces faits tels qu'indiqués expliquent les prix élevés de l'article fini dans le passé et, en ce moment, ces prix se maintiennent malgré une fourniture quelque peu considérable de matière première due à l'absence de la demande américaine et au fait qu'on a profité des hauts prix payés pour le bois. Les prix ne diminuent pas, parce qu'un vide si grand s'est fait dans le stock de pipes du fait des manufacturiers qui se sont trouvés sans travail pendant la grève, et il s'écoulera probablement des années avant que ce vide ne soit comblé et que les stocks ne s'accablent encore une fois.

Pour l'avenir, les perspectives semblent être que les prix actuels seront maintenus. Le syndicat, en réglementant la fourniture du bois et en donnant à chaque manufacturier exactement la quantité jugée bonne pour lui, empêche un encombrement du marché et maintient le haut niveau des prix. Il n'est pas douteux que les pipes continueront à être plus chères qu'auparavant, parce qu'à l'époque où les manufacturiers de Saint-Claude auront accumulé une quantité suffisante de matière première pour obvier à la nécessité d'absorber chaque balle qui arrive cotée au prix le plus élevé, l'Américain accapareur pourra réapparaître en scène et, avec son grand appétit, diminuer l'approvisionnement disponible et maintenir ainsi des prix élevés. En ce moment, l'Amérique souffre toujours des effets de la dernière crise monétaire et les dépôts de ses banques sont réglés par une considération convenable de leur propre situation; mais un pays aussi grand que l'Amérique, avec ses millions d'habitants, n'a pas diminué sa consommation, et les 15,000 balles seront bientôt absorbées; les acheteurs américains peuvent de nouveau être sur le marché avec une plus grande voracité.

L'approvisionnement de bois n'est pas considérable et la production normale provenant de toutes les sources—Corse, Algérie et Calabre—ne s'élève qu'à 60,000 balles par an environ; il faut prendre soin de ne pas arracher les racines trop brutalement, mais au contraire, de prendre beaucoup de précautions pour extraire du sol une racine sur deux, afin de permettre aux jeunes racines de s'étendre. Le gouvernement italien a donné des ordres formels à ce sujet à ses inspecteurs des forêts.

En somme, il est peu probable, que les prix des pipes en bruyère baissent et on n'a pu trouver de bois convenable pour remplacer la bruyère. Les manufacturiers n'ont pas raison de se plaindre de l'état actuel des choses, parce que, bien qu'ils ne puissent pas se procurer autant de bois qu'ils le voudraient et qu'ils payent 30 à 35 p.c. de plus pour la quantité qu'ils peuvent obtenir, ils sont au moins débarrassés de la concurrence excessive qu'ils se faisaient auparavant. Les prix demandés aux maisons de gros sont payés immédiatement et tant que cet état de choses existera et qu'il n'y aura pas de surplus de marchandise, les prix ne pourront pas baisser. Les compagnies fabriquant la vulcanite ont publié un avis à l'effet qu'une augmentation de 15 p.c. sur le prix des tuyaux en vulcanite à bon marché entrera en vigueur au 1er avril, et les tuyaux de pipes en corne ont augmenté de prix très rapidement. On verra que s'il ne se produit pas de conditions absolument imprévues, les prix élevés actuels des pipes en bruyère ne diminueront pas d'une manière appréciable, pour les raisons que nous avons indiquées.

Comment un monte-charge augmente la
valeur d'un magasin

La maison de commerce, qui paye le loyer d'un établissement se composant de plus d'un étage, peut plus que doubler la valeur des étages supérieurs, en y installant un monte-charge. Cet appareil épargne du temps, des frais et de la main-d'œuvre; il augmente l'espace de plancher et facilite la manipulation des marchandises.

Un tel monte-charge n'est pas dispendieux. La Otis Fensom Elevator Company, Limited, Toronto, vend un monte-charge de premier ordre, à un prix aussi bas que \$100, sur char à Hamilton. Ce monte-charge a un grand et solide charriot de 6 x 5 pieds; il transporte une charge de 1,500 livres, et fait un bon service pendant des années et des années.

Ce monte-charge à bras fonctionne facilement; il peut être installé par toute personne qui suivra les plans et les instructions donnés par les manufacturiers. Ecrivez à la Compagnie pour renseignements complets et indiquez ce qu'il vous faut.

Les bonnes mœurs et la morale sont
des amies jurées et de fermes alliées.—
(Watts.)

NOS PRIX COURANTS

Marques spéciales de marchandises dont les maisons, indiquées en caractères noirs, ont l'agence ou la représentation directe au Canada, ou que ces maisons manufacturent elles-mêmes. — Les prix indiqués le sont d'après les derniers renseignements fournis par les agents ou les manufacturiers.

IMPERIAL TOBACCO COMPANY OF
CANADA, Limited.

Cigarettes.	Par mille
Richmond Straight Cut No 1, 10s.	12.00
Pet, 1/10.....	12.00
Sweet Caporal, en boîtes de 10....	8.50
Athlete, boîtes de 10 ou ppts 10s	8.50
Old Judge, en boîtes de 10s....	8.50
New Light, [tout tabac] 10s....	8.50
Sub Rosa [tout tabac]	8.50
Derby en ppts de 6 [600] 3.93; 10s	6.55
Old Gold, 6 ⁴ (600) 3.78; 1/10s....	6.30
Prince, 7, [700] 4.02; 10s....	5.75
Sweet Sixteen, ppts, 7s, 4.02; 10s.	5.75
Murad, Turques, bouts. en papier	12.00
Mogul, Turques, bouts en papier ou en liège	12.00
Mogul Magnums, bouts en papier.	16.00
Dardanelles [Turques] bouts en papier 12.25, en liège ou argent.	12.50
Yildiz [Turques] Bouts en or, 10s.	15.00
Yildiz Magnums, Bouts en papier, en liège ou en or, 10s. et 100s.	20.00
Virginia Brights, bte de 600, 3.50 .	5.83
High Admiral, 10s....	7.00
Gloria, 7s [700] 4.02; 10s....	5.75
Guinea Gold.....	12.00
Otto de Rose, 10s....	12.50
Bouquet, Slide boxes, 7s. 350; 2.01	5.75
Pin Head, Slide boxes, 7s. 700; 3.85	5.50
Pall Mall (Egyptian)—Cork tips only.	
In boxes of ten	18.50
Pall Mall (King Size)—In boxes of ten	25.00
Pasha No 3 (Egyptian)—Plain tips only.	
In boxes of ten	20.00
Bizak (Egyptian)—In Slide boxes of ten	11.00
Duke of Durham—In Slide boxes of ten	7.00
Tabacs à cigarettes.	La lb.
B. C. No 1, ppts, 1/12, btes 5 lbs..	1.00
Puritan, ppts, 1/12s, btes 5 lbs..	1.00
Athlete, paquets ou boîtes, 1-12, boîtes 5 lbs.	1.05
Derby, en tins, 1/4s....	.95
Vanity Fair, ppts, 1/8s, btes 5 lbs.	1.20
Sultana, ppts, 1/12s, btes 5 lbs....	1.00
" 1/2 & 1 lb, ppts, btes 5 lbs.	.96
Gloria, ppts, 1/12s, btes 5 lbs..	1.00
Southern Straight Cut, paquets, 1/12s, btes 5 lbs....	.85
Old Judge, ppts, 1/9s, btes 5 lbs.	1.45
Sweet Caporal, ppts 1/13s, btes 2 lbs....	1.15
Houde's Straight Cut No 1, ppts, 1/12s, boîtes 5 lbs....	1.00
Dufferin, ppts, 1/12s, btes 5 lbs..	1.00
Le Caporal, ppts, 1/12s, btes 5 lbs	1.00
Harem (Turque), ppts, 1-16s, btes 5 lbs....	1.35
1-4 lb. tins	1.40
Houde's Turkish—1-20 pcks. 5 lb. boxes	1.70
Kiosk [Turque], paquets, 1/16....	1.92
Tabacs coupés à fumer.	
Old Chum —	La lb.
En tins, 1/6s....	1.00
En tins, 1/2 lb....	.85
En tins, 1 lb....	.85
Ppts, 1/10s, btes 5 lbs....	.85
En sacs, 1/5s., btes 5 lbs.88
Puritan Cut Plug —	
Ppts. 1/11s, boîtes 5 lbs....	.85
En tins, 1/2 et 1/4 lbs.85
En tins, 1/5s....	.93

En tins, 1 lb.83
Full Dress —	
En tins, 1/5 et 1/2 lbs.95
Meerschaum —	
Ppts, 1/10s, btes 5 lbs.82
En tins, 1/2 lb....	.84
En sacs 1/5 btes 5 lbs.92
Ritchie's Smoking Mixture.	
Ppts, 1/10s, boîtes 5 lbs....	.80
En tins, 1/4 lb.95
Ritchie's Cut Plug —	
Ppts, 1/16s et 1/9s, btes 5 lbs..	.71
Cut Cavendish —	
Ppts, 1/10s, boîtes 5 lbs....	.80
Durham —	
En sacs, 1/12s, btes 5 lbs....	1.00
En sacs, 1/6s, btes 5 lbs....	1.00
En drums, 1 lb....	1.00
Virginity — drums, 1 lb....	1.25
Unique —	
Ppts, 1/15s, boîtes 5 lbs....	.65
Ppts, 1 lb, boîtes 5 lbs....	.61
Ppts, 1/2 lb, boîtes 5 lbs....	.60
Lord Stanley — tins, 1/2 lb....	1.05
Hand Cut Virginia — tins, 1/4 lb..	1.00
Duke's Mixture, Cut Plug —	
Ppts, 1/10 lb, cartoons 2 lb..	.82
Perique Mixture —	
En tins, 1 lb., 1-2 lb. et 1-4 lb.	1.15
Athlete Smoking Mixture —	
1/2 and 1/4 lb. tins....	1.35
Pure Perique —	
1/4 & 1/2 lb. tins & 1 lb. pcks.	1.75
St. Leger — 1/2 & 1/4 lb. tins & 1/10 sacs....	1.20
P. X X X —	
1 lb. tins....	.95
1/2 lb. tins....	1.00
1/5 tins....	1.00
Handy Cut Plug —	
1/5 pouches, 5 lbs boxes.90
1/2 lb. jars.90
Old Virginia —	
1 lb. tins....	.78
1/2 lb. tins....	.80
1-16 & 1-9 pcks, 5 lb. boxes....	.72
1 lb. & 1/2 lb. pcks, 5 lb. boxes..	.72
Morning Dew Flake Cut —	
1-10 pcks, 5 lb. boxes....	.82
1-6 tins....	1.00
1/2 lb. tins....	.94
1-5 bags....	.88
Blue Star —	
1-12 pcks, 5 lb. boxes.83
Favorite — 1/2 lb. tins....	.69
Champaign Cut Plug —	
1-10 pcks, 5 lb. boxes....	.80
1-5 tins....	1.00
1/4 lb. tins....	.96
Khaki —	
1-5 tins....	1.00
1/2 lb. tins....	.96
1-10 pcks, 5 lb. boxes....	.80
Red Star —	
1-12 pcks, 5 lb. boxes....	.83
Sweet Bouquet —	
1/2 lb. tins....	1.25
Maryland —	
1-12 pcks, 5 lb. boxes....	.78
1/4 lb. tins....	.78
Gold Star —	
1-10 pcks, 5 lb. boxes....	.80
M. P. [Perique Mixture].	
1-11 & 1-5 pcks, 5 lb. boxes..	.88
Houde's Celebrated Mixture —	
1-8 tins....	1.35
Gold Crest Mixture —	
1/4 & 1/2 lb. tins....	1.35

Gold Dust —	
1-10 bags, 5 lb. boxes....	.88
1-12 bags, 5 lb. boxes....	.90
A. T. C. Mixture à fumer —	
En tins, 1/4 lb.	1.40
En tins, 1-8 lb.	1.45
Social Mixture	
Ppts 1-10 btes 5 lbs.75
En tins, 1-2 lb.75
Seal of North Carolina—	
En tins de 1/2 et 1/4 lbs....	1.05
En sacs, 1-6 s, btes 5 lbs....	1.05
1/12, 1/8 & 1/4s, ppts, btes 5 lbs	.95
Old Gold —	
1/12s et 1/8s, ppts, btes 5 lbs..	.95
1-6 tins	1.05
1-4 pcks, 6 lbs. boxes95
1-2 lb. glass jars	1.05
Bull Durham—	
1-10 bags. 5 lb. cartons	1.25
1-16 bags. 5 lb. cartons	1.25
Duke's Mixture (Granulated)—	
1-10 bags. 5 lb. cartons85
Tabacs Ogden	La lb.
Beeswing —	
Tins décorées, 1s	1.10
1/2 lb. tins, 4 lb. cartoons.	1.15
1/4 lb. tins, 4 lb. cartoons	1.18
1-8 pcks. 2 lb. cartoons	1.18
1-16 pcks. 1 lb. cartoons.	1.25
Ogden's Navy Mixture —	
1-8 et 1-4 lb. tins, 2 lb. cartoons	1.26
Turret Navy Cut —	
1-4 lb. tins, 2 lb. cartoons.	
Mild	1.36
Medium	1.22
Full	1.22
1-8 lb. tins, 2 lb. cartoons.	
Mild	1.40
Medium	1.26
Full	1.26
1-16 lb. tins, 2 lb. cartoons.	
Mild	1.50
Medium	1.32
Full	1.32
Tabacs américains à fumer	La lb.
Pride of Virginia —	
1-10 lb. tins, 2 1-2 lb. cartoons .	1.36
Old English Curve Cut —	
1-10 lb. tons, 2 1-2 lb. cartoons .	1.39
1-4 lb. tins (air tight)	1.40
Richmond Gem Curly Cut —	
1-8 pcks., 5 lbs. cartoons	1.43
1-4 pcks., 5 lbs. cartoons	1.60
Rose Leaf [Fine Cut Chewing] —	
1 lb. pcks., 5 lb. drums	1.22
Tabacs américains à chiquer plugs	
Battle Ax — 12 lbs caddies ..	.86
Piper Heidsieck—10 lbs caddies	1.20
Piper Heidsieck—7 lbs. caddies.	1.15
Horseshoe — 12 lbs. caddies ..	.99
Star, 12 lbs. Cads.	1.00
Climax, 12 lbs. Cads99
Spear Head, 18 lbs. Cads.99
IMPERIAL TOBACCO COMPANY OF	
CANADA, Limited.	
(Empire Branch).	
Tabacs à chiquer.	
Bobs, 5s., Cads 21 lbs., 1-2 Cads,	
12 lbs.	38
Bobs, 10s., Butts, 24 lbs, 1-2 Butts,	
12 lbs.	38
Bobs Bars, 5 3-5 cuts to the lb.,	
1-2 Butts, 10 lbs.	38
Currency Bars, 9s., 10 cuts to the	
lb., Butts, 25 lbs., 1-2 Butts,	
12 1-2 lbs.	38
Currency Navy, 2 x 4, 5 1-2s. to lb.,	

1-2 Butts, 11 1-2 lbs.	38
Currency Navy, 10s., 1-2 Cads, 12 lbs.	38
Stag Bars, 5s., Butts, 16 lbs. . . .	38
Old Fox, 12s., butts 24 lbs, 1/2 butts 12 lbs.	48
Pay Roll, 10 1/2 oz. bars, 5 cuts to the bar, 7 1/2 cuts to lb, butts 20 lbs.	56
Pay Roll, 2 x 3, 7 to lb, 22 lbs. cads & 12 lbs 1/2 cads.	56
Pay Roll, 6 1/2 oz. bars, [thin], 7 1/2 spaces to the lb. boxes, 5 lbs..	56
Moose, 14 1/2 oz. Bars, 5 cuts to bar, 5 1/2 cuts to lb., 1/2 butts, 8 lbs.	40
Black Watch 5s., 1-2 Butts 9 lbs. each	36
Tabacs à fumer.	
Empire, 5s., 10s.	36
Rosebud Bars, 6s., Butts, 20 lbs., Boxes, 5 lbs.	45
Amber, 8s. and 3s.	60
Ivy, 11-2 x 4, 7s. 17 lbs. butts. . .	50
Ivy, 11-2 x 4, 7s. 8 1-2 lbs. 1-2 Butts	50
Hudson, 8s cads, 20 lbs.	53
Pacific, 8s cads, 20 lbs.	53
Starlight, 1 1/2 x 4, 7s, 8 1/2 lbs., 1/2 butts	50

THE B. HOUDE CO., LTD., QUEBEC

Cut Smoking Tobaccos

Trappeur—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes	\$.32
1-12 bags, 5 lbs. boxes48
1-2 and 1 lb. pcks.30
Comfort—	
1-8 bags, 5 lbs. boxes52
1-10 bags, 5 lbs. boxes40
1-12 bags 5 lbs boxes48
Casino—	
1-6 pcks. 5 lbs. boxes24
1-2 and 1 lb. pcks.20
O. K. No. 1.—	
1-7 tins, 10 lbs. wooden boxes . .	.56
1-6 pcks. 5 lbs. boxes50
O. K. Mixture—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes32
Horse Shoe Solace—	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes43
1-2 and 1 lb. pcks.41
1 lb. pck. with pipe inside pcks. .	.43
1-2 lb. tins43
Gold Block—	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes50
1-12 and 1-6 bags, 5 lbs. boxes .	.50
Brown Shag—	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 and 1 lb. pcks.38
Signum Cut Plug—	
1-12 bags, 5 lbs. boxes43
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 lbs. pcks.39
1-7 tins 10 lbs. wooden boxes . .	.56
1-2 tins48
Carillon (for Smoking and Chewing).	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
Camo—	
1 lb. pck. with pipe inside pcks. .	.33
1-9 pcks. 5 lbs. boxes36
Lion Brand—	
1-12 (paper bags), 5 lbs. boxes .	.45
Calabresse—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes32
Houde's No. 1—	
1 lb. pck. with pipe inside pcks. .	.44
1-6 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 and 1 lb. pcks.39
Micmac—	
1-10 (paper bags), 5 lbs. boxes .	.30
Houde's Fine Cut—	
1-12 and 1-6 pcks. 5 lbs. boxes .	.52
Hudson—	
1-12 pcks. 3 lbs. boxes52
1-6 pcks. 5 lbs. boxes52
Golden Leaf—	
1-12 and 1-6 pcks. 5 lbs. boxes .	.48

1 lb. tins54
1-2 lb. tins58
1-4 lb. tins65
Rainbow—	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes70
1-2 lb. tins73
1-4 lb. tins78
1-5 lb. bags, 5 lbs. boxes78
Crema—	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes52
Natural Cut Smoking Tobaccos	
Parfum d'Italie—	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes43
Mon Ami (Pure Quesnel)—	
1-8 pcks. 3 lbs. boxes60
1-2 and 1 lb. pcks.50
Red Cross—	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 pcks.40
1-7 bags, 5 lbs. boxes55
Tiger—	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes22
Montcalm—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes30
1-4, 1-2 and 1 lb. pcks.30
Zcuave—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes31
1-2 and 1 lb. pcks.30
Encore—	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 and 1 lb. pcks.38
1-6 bags43
Rouge & Quesnel—	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes38
1-5-1-2 and 1 lb. pcks.35
Mon Plaisir—	
1-9 pcks. 2 and 5 lbs. boxes . .	.70
Quesnel—	
1-4-1-2 and 1 lb. pcks.40
Houde's Best one Dollar Mixture—	
1-4-1-2 and 1 lb. pcks.80
Gold Cross—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes50
1-2 and 1 lb. pck.50
Napoleon—	
1-10 pcks. 4 lbs. boxes40
1-2 and 1 lb. pcks.35
Blue Cross—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes32
1-2 and 1 lb. pcks.30
Golden Broom—	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes36
1-2 lb. pcks.31
Houde's Sixty cents.—	
1-6 pcks. 5 lbs. boxes50

Cigarette Tobaccos

Rugby—	
1-8 (slide-boxes), 5 lbs. boxes .	.62
1-14 pcks. 5 lbs. boxes60
1-2 and 1 lb. pcks.60
Petit Bleu—	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes50
1-2 and 1 lb. foil pcks.40
L. L. V.—	
1-2 lb. foil pcks.36
1-12 pcks. 5 lbs. boxes46
Petit Poucet—	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes48
Le Petit Jaune—	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes46
Tri Color—	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes55
Swoboda—	
1-9 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes .	.64
Carlo—	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes55
Fine Cut Chewing	
Chocolate Fine Cut—	
1 lb. tins60
Plug Chewing	
Spun Roll—	
1-16 1 lb. boxes60
Natural Pressed Cut	
Original—	
1-4 lb. pcks. 5 lbs. boxes60

Sliced Plug Cut

Transfer—	
1-7 (slide boxes), 5 lbs. boxes .	.50
Atlas—	
1-6 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes .	.44
Alice—	
1-7 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes .	.52
Bamboo (Curved Cut.)—	
1-10 tins, 3 lbs. boxes78

CIGARETTES

Pearls—	par 1000
10s with mouth pièces 500 par bte	4.00
Dufferin—	
10s 500 par boîte	4.50
Cadet—	
10s 500 par boîte	4.00

SNUFF

Landry's Light Snuff—	Kegs ou Jars
Rose No. 128
Merise28
Rose extra32
Macaba34
Scotch, (1 lb. pcks. and 5 lbs. boxes)	.46
Scotch (in 5 lbs. Jars)48
Grand'Mère 1-16 boxes55
Houde's Dark Snuff—	
Natural39
Rose No. 130
Rose & Bean30
Rose Extra32
Merise30
Macaba37
Scotch (in 1 lb. pcks. and 5 lbs. boxes)	.46
Scotch (in 5 lbs. Jars)48

JOSEPH COTE, QUEBEC.

Cigares

Le mille

Three Little Champions	
for 5c.	1/5.... 12.50
Côté's Fine Cheroots.	1/10.... 15.00
Quebec Queen.	1/20.... 15.00
V. H. C.	1/20.... 25.00
My Best.	1/20.... 25.00
Doctor Faust.	1/20.... 28.00
St-Louis [union].	1/20.... 33.00
Martin [union].	1/20.... 35.00
Havana Seconds	1/20.... 35.00
Champlain	1/20.... 35.00
V. C. [Union].	1/20.... 36.00
Martha [union].	1/20.... 55.00
El Sergeant Premium	1/40.... 55.00

Tabacs Canadiens en feuilles

Balles de 25 et 50 lbs.

Connecticut, 10	1905 0.00 0.12
Grand Havane, 25 et 50	1905 0.00 0.12
Parfum d'Italie A.	1905 0.00 0.30
Belgique	25s. 1905 0.00 0.25
Petit Canadien	1904 0.00 0.25
Quesnel A. M.	1905 0.00 0.35
Rôle J. C., No 40, 1/2, 1	1905 0.00 0.32
Rouge A.	1905 0.16 0.18
Rouge Quesnel A.	1904 0.00 0.25
Spread Leaf, Rouge	1905 0.00 0.15
S. Nouveau	1905 0.00 0.15
Petit Havane	1905 0.18 0.20
S. Vieux	1904-1905 0.16 0.18

Tabac coupé canadien.

Petit Havane, 1/3 boîtes 10 lbs. . .	.48
Petit Havane, 1-12, 1-6 boîtes 10 lbs.	.48
Quesnel, 1/9, boîtes 5 lbs.65
Quesnel, 1/4, boîtes 10 lbs.60
Quesnel, 1/2, quantité à volonté. .	.60
Côté's choice mixture, 1/4 tin.75
Côté's choice mixture, 1/2 tin.70
Côté's choice mixture, 1 lb.65
Tabac en poudre: Rose, 32 cts.;	
Rose et Fève, 32 cts.; Fève, 32 cts.;	
Rose Extra, 34 cts.; Râpé, \$1.25; Macca-	
ba, 47 cts.; Scotch, 47 cts.; Merise, 32 c.	

IMPORTED TOBACCOS

WILLS'S SMOKING TOBACCO

Capstan Navy Cut.

Air tight tins.

Mild	1-2	1.33
"	1-4	1.35
"	1-8	1.42
"	1-16	1.59
Medium	1-2	1.20
"	1-4	1.22
"	1-8	1.30
"	1-16	1.40
Full	1-2	1.20
"	1-4	1.22
"	1-8	1.30
"	1-16	1.39

Decorated tins.—

Mild	1-16	1.48
Medium	1-16	1.36
"	1-8	1.30

Traveller.

Decorated hinged tins	1s.	1.12
Decorated hinged tins	1-2	1.16
Decorated hinged tins	1-4	1.18
Air tight tins	1-4	1.18
Flat foil pkts.	1-8	1.17
Flat foil pkts.	1-16	1.17

Westward Ho Mixture.

Air tight tins	1-4	1.18
Air tight tins	1-8	1.26
Paper pkts., foil	1-8	1.12

Ocean Mixture.

Round tins	1s.	1.00
Air tight tins	1s.	1.05
Air tight tins	1-4	1.10
Air tight tins	1-2	1.04

Latakia.

Air tight tins	1-2	1.59
Air tight tins	1-4	1.59

Black Cut Cavendish.

Air tight tins	1-4	1.25
Air tight tins	1-8	1.25

Gold Flake.

Air tight tins	1-4	1.35
Paper pkts., foil	1-8	1.35

Liverpool Irish Twist.

Air tight tins	3 lbs.	0.98
Tagger tins (2 lbs. coils) 10 lbs.		0.98
Air tight tins (2½ lbs. coils) 5 lbs.		0.98

Superfine Shag.

Air tight tins	1-4	1.30
Air tight tins	1-8	1.35

Old Friend Shag.

Air tight tins	1-4	1.00
--------------------------	-----	------

WILLS'S CIGARETTE TOBACCOS.

Three Castles.		
Air tight tins,		
Mild	1-2	1.55
"	1-4	1.60
"	1-8	1.65
Medium	1-4	1.50
"	1-8	1.55
Paper Pkts., foil		
Medium	1-8	1.50
"	1-16	1.40
Mild	1-16	1.60

Best Bird's Eye.

Air tight tins	1-4	1.30
Air tight tins	1-8	1.37
Paper pkts., foil	1-8	1.25

Bright Bird's Eye.

Air tight tins	1-4	1.10
--------------------------	-----	------

Bristol Bird's Eye.

Air tight tins	1-4	1.20
--------------------------	-----	------

PLAYER'S SMOKING TOBACCOS

Navy Cut.

Air tight tins—

Mild	1-2	1.35
"	1-4	1.36
"	1-8	1.46
"	1-16	1.54
Medium	1-2	1.16
"	1-4	1.18
"	1-8	1.27
"	1-16	1.36
Full	1-2	1.16
"	1-4	1.18
"	1-8	1.27

Navy Mixture.

Air tight tins	1-4	1.36
Paper pkts., foil	1-8	1.36
Paper pkts., foil	1-16	1.36

PLAYER'S CIGARETTE TOBACCOS

Navy Cut.

Flat tins	1-8	1.50
Air Tight Tins	1-4	1.50

RICHMOND CAVENDISH CO'S SMOKING TOBACCOS

Pioneer.

Flat tins	1-2	1.16
Flat tins	1-4	1.20
Air tight tins	1-4	1.18
Paper pkts., foil	1-8	1.20
Paper pkts., foil	1-16	1.24

Richmond Smoking Mixture.

Round tins	1-4	1.10
----------------------	-----	------

Gem of the Ocean Shag.

Air tight tins	1-4	1.06
--------------------------	-----	------

Superfine Shag.

Air tight tins	1-4	1.13
--------------------------	-----	------

LAMBERT & BUTLER'S SMOKING TOBACCOS.

Log Cabin.

Air tight tins	1-4	1.18
Air tight tins	1-8	1.27
Paper pkts., foil	1-8	1.15

Sundried Honeydew.

Air tight tins	1-4	1.40
--------------------------	-----	------

Viking.

Air tight tins		
--------------------------	--	--

Medium	1-4	1.20
------------------	-----	------

"	1-8	1.25
-------------	-----	------

Varsity Mixture.

Decorated hinged tins	1-4	1.85
---------------------------------	-----	------

Frontier Mixture.

Air tight round tins	1-4	1.60
--------------------------------	-----	------

Prince of Wales Mixture.

Air tight round tins	1-4	1.50
--------------------------------	-----	------

Garrick Mixture.

Air tight tins	1-2	2.25
--------------------------	-----	------

Air tight tins	1-4	2.25
--------------------------	-----	------

Air tight tins	1-8	2.25
--------------------------	-----	------

LAMBERT & BUTLER'S CIGARETTE TOBACCOS.

May Blossom.

Air tight tins	1-4	1.50
--------------------------	-----	------

Air tight tins	1-8	1.60
--------------------------	-----	------

McDONALD'S TOBACCOS

Cut Golden Bar.

Air tight tins,—		
------------------	--	--

Mild	1-4	1.45
----------------	-----	------

"	1-8	1.50
-------------	-----	------

Medium	1-4	1.45
------------------	-----	------

"	1-8	1.50
-------------	-----	------

Full	1-8	1.50
----------------	-----	------

F. & J. SMITH'S SMOKING TOBACCOS.

Glasgow Mixture.

Air tight round tins	1s.	1.28
--------------------------------	-----	------

Air tight round tins	1-2	1.31
--------------------------------	-----	------

Air tight round tins	1-4	1.31
--------------------------------	-----	------

Air tight round tins	1-8	1.36
--------------------------------	-----	------

Sun Cured Mixture.

Air tight round tins	1s.	1.35
--------------------------------	-----	------

Air tight round tins	1-2	1.36
--------------------------------	-----	------

Air tight round tins	1-4	1.36
Air tight round tins	1-8	1.42

AMERICAN SMOKING TOBACCOS.

Van Bibber Cut Plug.

1-10 lb. tins, 2-12 lb. cartoons	1.25
--	------

Just Suits Cut Plug.

1-10 pkts. 5 lbs. cartoons	1.10
--------------------------------------	------

Sensation Cut Plug.

1-10 pkts. 5 lbs. cartoons	1.10
--------------------------------------	------

Havelock (Australasian) Cut Plug.

(Dark or Aromatic).

1-10 pkts. 5 lbs. cartoons	1.25
--------------------------------------	------

CIGARETTES

Social.	Per box of	Per M.
---------	------------	--------

In slide boxes of twenty 500	3.33	6.65
------------------------------	------	------

Gold Crest.

In slide boxes of twenty 500	3.33	6.65
------------------------------	------	------

Vanity Fair.

In slide boxes of ten	500	3.65 7.30
---------------------------------	-----	-----------

Vice Roy (Little Cigars).

In slide boxes of ten	500	4.25 8.50
---------------------------------	-----	-----------

Egyptian Deities No. 1.

In slide boxes of ten	500	13.50 27.00
---------------------------------	-----	-------------

Egyptian Deities No. 3.

In slide boxes of ten	5.00	10.00 20.00
---------------------------------	------	-------------

WILLS'S CIGARETTES

Three Castles.

	Per M.
--	--------

Air tight tins of fifty	15.00
-----------------------------------	-------

In fancy flat tins of ten	16.00
-------------------------------------	-------

In cartons of ten	15.00
-----------------------------	-------

Three Castles (Gold-tipped).

In flat tins of fifty	19.00
---------------------------------	-------

In flat tins of ten	20.00
-------------------------------	-------

In flat tins of twenty	19.50
----------------------------------	-------

Gold Flake.

In air tight tins of fifty	12.50
--------------------------------------	-------

In packets of ten	12.50
-----------------------------	-------

In slide boxes of ten	12.50
---------------------------------	-------

Capstan (Mild).

In air tight tins of fifty	12.00
--------------------------------------	-------

In cartons (with mouthpieces)	
-------------------------------	--

of ten	12.50
------------------	-------

In cartons of ten	12.00
-----------------------------	-------

Capstan (Medium).

In air tight tins of fifty	12.00
--------------------------------------	-------

In cartons of ten	12.00
-----------------------------	-------

In cartons of ten (with mouth-	
--------------------------------	--

pieces)	12.50
-------------------	-------

Wild Woodbine.

In packets of ten	12.50
-----------------------------	-------

LAMBERT & BUTLER'S CIGARETTES

Garrick Mixture.

	Per M.
--	--------

In air tight tins of fifty	19.00
--------------------------------------	-------

PLAYER'S CIGARETTES

Navy Cut (Mild).

	Per M.
--	--------

In cartons of ten	13.00
-----------------------------	-------

In air tight tins of fifty	13.00
--------------------------------------	-------

In flat tins of hundred	13.50
-----------------------------------	-------

In cartons of seven	14.29
-------------------------------	-------

In flat tins of fifty	13.50
---------------------------------	-------

Navy Cut (Medium).

In air tight tins of fifty	13.00
--------------------------------------	-------

In flats tins of ten	14.00
--------------------------------	-------

In convex packages of ten	14.00
-------------------------------------	-------

In cartons of ten	13.00
-----------------------------	-------

In flat tins of hundred	13.50
-----------------------------------	-------

Drumhead.

In cartons of ten	10.50
-----------------------------	-------

AMERICAN TOBACCO CO'S

CIGARETTES

Turkish Trophies.

Put up in plain and cork tips.

	Per M.
--	--------

In boxes of ten	22.50
---------------------------	-------



Si vous voulez augmenter
vos AFFAIRES, achetez
vos ARTICLES DE FU-
MEURS de la plus grande
maison du Dominion, qui
est :

JOS. COTÉ,

**Importateur
et Marchand
de TABAC en
GROS.**



BUREAU ET MAGASIN :
186-188, RUE ST-PAUL, TÉLÉPHONE 1272

SUCCURSALE :
179, RUE ST-JOSEPH, TÉLÉPHONE 2097
QUÉBEC.



Cigarettes
"SWEET CAPORAL"

La forme la plus pure sous laquelle le tabac peut être fumé.

"LANCET"

MONTREAL

VOL. VII



NOVEMBRE 1908

No 11

LIQUEURS ET TABACS

LIQUORS & TOBACCOS



Donnez au consommateur
ce qu'il demande:
La Bière Populaire

MOLSON

portant la fameuse éti-
quette blanche et bras-
sée à Montréal depuis

122 ANS

MAISON
FONDÉE en 1827

SCOTCH WHISKY

DE

ROBERTSON

LA MARQUE
La plus ANCIENNE



SEULS AGENTS POUR LE CANADA:

JOHN ROBERTSON & SON, Ltd., - Distillateurs à Dundee, Ecosse

BUREAUX AU CANADA:

MONTREAL, 310 rue Notre-Dame Ouest
ST. JOHN, N.B., 8 Market Square

WINNIPEG, 315 Avenue William
VANCOUVER, coin des rues Richard et Hastings

SEULES AGENCES:

MOET ET CHANDON, Champagne
J. H. DENIS MOUNIÉ, Cognac
D. GONI FEUERHEERD & Co., Sherries
D. M. FEUERHEERD & Co., Vins de Port

ADET, SEWARD & Co., Bordeaux, V. D.
Clarets, Sauternes et Vins de Bourgogne.
MACHIN & HUDSON, Liverpool, Beaver Brand
Bass' Ale & Guinness' Stout.
THE PETER SCHOENHOFEN BREWING Co.,
Chicago, "Eldeweiss Lager".

Gérant à Montréal: GEO. W. DOW

LIQUEURS

LIQUEURS ET TABACS—Revue Mensuelle publiée par la Compagnie de Publication Commerciales (The Trades Publishing Co'y), 25 rue Saint Gabriel, Montréal, Téléphone Main 2517, Boîte de Poste 917. Abonnement : dans tout le Canada et aux Etats-Unis \$1.00, strictement payable d'avance. France et Union Postale, 7.50 francs. L'abonnement est considéré comme renouvelé, à moins d'avis contraire donné au moins 15 jours avant l'expiration. Il ne cessera que sur **un avis par écrit**, adressé au **bureau même** du journal. Il n'est pas donné suite à un ordre de discontinuer tant que les arrérages et l'année en cours ne sont pas payés.

Adresser toute communication simplement comme suit : **LIQUEURS ET TABACS, MONTREAL, Canada.**

Organe officiel de { *L'Association des Commerçants Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Montréal.*
 L'Association des Marchands Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Québec.

Official organ of the { *Licensed Victuallers' Association of the City of Montreal.*
 Association des Marchands Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Québec.

VOL. VII.

MONTREAL, NOVEMBRE 1908

Nº 11

ASSEMBLEE GENERALE MENSUELLE

DE

L'Association des
COMMERÇANTS LICENCIÉS

de Vins et de Liqueurs

De la Cité de Montréal,

MERCREDI

4 NOVEMBRE 1908

A 3 hrs p.m. très précises.

— AU —

Monument National

GENERAL MONTHLY MEETING

— OF THE —

LICENSED VICTUALLERS'

ASSOCIATION

OF MONTREAL,

WEDNESDAY

4th NOVEMBER, 1908

At 3 p. m. sharp.

— IN THE —

Monument National

Association des Com-
merçants Licenciés
de Vins et de Li-
queurs de la Cité
de Montréal : : :

Incorporée en Juin 1884.

JAMES MCCARREY
Président.

L. A. LAPOINTE,
Secrétaire.

DIRECTEURS:

J. A. A. AYOTTE,
EUG. MASSE,
J. A. TANGUAY,
ARTHUR BONNEAU,
ERNEST TRUDEAU,
ARTHUR HINTON,

ANDREW J. DAWES
LAWRENCE A. WILSON
E. L. ETHIER, A. BLONDIN
VICTOR LEMAY

Prés. Hon.



NAZ. GAUTHIER
Vice-Prés.

VICTOR BOUGIE
Trésorier.

AVISEURS:

MM. H. A. EBERS,
" M. MARTIN, M. P.
" C. ROBILLARD,
" THOS. KINSELLA,
" H. LAPORTE,
" J. M. WILSON,
" J. M. FORTIER,

Licensed Victuallers'
Association of
Montreal: : : :

Incorporated June, 1884.

Avisseurs Légaux: MM. ARCHER, PERRON & TASCHEREAU

Notaire: EDOUARD BIRON.

Auditeurs: F. A. CHAGNON et DAN. DAIGNEAULT.

TELEPHONES: { Bell Main 4187,
 { Des Marchands 621

Bureau: 66 Rue St-Jacques.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE MENSUELLE

Montréal, 1er Novembre 1908.

Monsieur,—L'Assemblée Générale Mensuelle des Membres de l'Association aura lieu Mercredi, le 4 Nov. 1908 à 3 heures p. m. très précises, au Monument National, No 218 rue St-Laurent, Chambre No 11.

Vous êtes respectueusement prié d'y assister.

Par ordre,

LE SECRÉTAIRE.

AUX MEMBRES

Messieurs,—J'ai l'honneur de vous informer que les membres affiliés et les maisons d'affaires suivantes sont en règle avec l'Association pour l'année 1908, à savoir :

Distillateur — Distiller

M. H. Corby Distillery Co. Ltd. Belleville, Ont.

Brasseurs — Brewers

MM. The Imperial Breweries, Ltd.
" The Canadian Breweries, Ltd.
" Dawes & Co.
" Wm. Dow & Co.
" J. H. R. Molson & Bros.
" Montreal Brewing Co.
" Union Brewery Co., Ltd.

Vins et Liqueurs—Wines and Liquors

MM. Lawrence A. Wilson Co. Limited.
" F. X. St. Charles & Cie.
" Meagher Bros. & Co.
" D. Masson & Cie.
" J. M. Douglas & Co. (a'ts, John Dewar & Sons, Ltd.)
" Boivin, Wilson & Cie.
" Hudon, Hébert & Cie, Ltée.
" L. Chaput, Fils & Cie.
" La Cie Clanton, Limitée.
" Wm. Farrell, Ltd.
" Gillespies & Co., (Agt., E. W. Parker.)
" Geo. W. Dow (J. Robertson & Son, Ltd.)
" Jodoin, Maloney & Lawrence, Ltd.
" Laporte, Martin & Cie, Ltée.
" L. P. Pelletier, Succ. Mathieu & Frère.
A. E. Mallette & Co.

Divers — Miscellaneous

MM. Edouard Biron, Notaire Public.
" Otto Zepf, Mch. de Bonchons.
" A. P. Pigeon, Imprimeur.
" Thos. Burdett, Pompes à Bière, etc.

GENERAL MONTHLY MEETING

Montreal, November 1st, 1908.

Sir,—The General Monthly Meeting of the Association will be held on Wednesday, the 4th of November, 1908 at 3 p. m. sharp, in the "Monument National," No. 218 St. Lawrence Street, Room No. 11.

You are respectfully requested to attend.

By order,

THE SECRETARY.

TO MEMBERS

Sirs,—I have the honor to inform you that the following Business Firms and affiliated members are in good standing with the Association for the year 1908, viz :

MM. Jules Bourbonnière, Secrétaire du Cinématographe—Canada Incorporée.
" Gilbert Tibert, Hotel de Tempérance,
" Chs. C. DeLorimier, fleuriste.
" Alfred Richard, Maître Boucher.
" La Cie Raymond Ltd, Immeubles.
" Henry Valentine, Contracteur-Peintre.

Extraits de Bœuf, etc.—Beef Extracts, etc.

MM. Bovril Limited—Fluid Beef.
" Colonial Fluid Beef Co.

Comptables—Accountants

MM. Alex. Desmarteau.
" F. X. Bilodeau.

Fabricants de Cigares—Cigar Manufacturers

MM. Médéric Martin.
" W. R. Webster & Co. (Sherbrooke).
" L. O. Grothé & Cie.
" S. Davis & Sons.
" P. Chaput, (La Champagne).
" Poirier & Frère.
" H. Simon & Sons.
" The Tuckett Cigar Co.
" V. Forest.
" J. M. Fortier.
E. N. Cusson.
Ed. Youngheart & Co.

Agents de Brasseries—Brewery Agents.

MM. Geo. Sorgius.
" J. G. Vinet.
" J. W. Moffat (Labatt).

"BLUE LABEL"

DEWAR'S WHISKY

The whisky with 60 years' reputation.



AUX MEMBRES (suite)**Embouteilleurs—Bottlers**

MM. Thos. Kinsella.
" John Bishop.

Mfrs d'Eaux Gazeuses — Aerated Water Mfrs.

MM. C. Robillard & Cie.
" J. Christin & Cie.
" J. E. Turgeon (Chs. Gurd & Co.

TO MEMBERS (continued)

MM Robert Allan
" Robert Millar.
" Rowan Bros. Co., Ltd.
" T. Carlin, Mgr.

Marchands — Merchants

MM. Siméon Beaudin, Valleyfield.
" H. H. Guay, Victoriaville.
" P. Simard, St-Jérôme.

AVIS

Chaque mois vous serez avisés des maisons d'affaires additionnelles qui se seront mises en règle avec l'Association.

Les Membres Licenciés (Hôteliers et Restaurateurs) sont priés d'exiger de leurs fournisseurs les certificats d'affiliation, émis par l'Association, afin qu'ils se qualifient s'ils ne l'ont pas fait déjà.

A moins de circonstances absolues, les Membres Licenciés, dans tous les cas, ne devraient acheter que de ceux du Commerce qui sont membres en règle avec l'Association.

LE PAIEMENT DES CONTRIBUTIONS EST EXIGÉ

J'ai reçu instruction du Bureau de Direction d'exiger le paiement des contributions de 1908 et des arrérages dûs à l'Association. En conséquence, ceux qui n'ont pas encore payé sont priés d'en faire parvenir le montant au Secrétaire aussitôt que possible.

J'ai l'honneur d'être, Messieurs,

Votre obéissant serviteur,

L. A. LAPOINTE,
Secrétaire.

NOTICE

Each month you will be notified of the additional Business Houses which will be in good standing with the Association.

The Licensed Members (Hotel and Restaurant keepers) are requested to ask from their furnishers, certificates of affiliation, issued by the Association, so that they may qualify themselves if they have not done so already.

Unless circumstances absolutely prevent it, License Holders, in all cases, should only purchase from those in the Trade who are Members in good standing with the Association.

FEES ARE NOW DUE

I have received instruction from the Board of directors to collect the fees of 1908 and arrears due to the Association. Consequently those who have not yet paid are requested to send in the amount to the Secretary, as soon as possible.

I have the honor to be, Sir,

Yours truly,

L. A. LAPOINTE,
Secretary.

**ASSEMBLEE GENERALE MENSUELLE
DE L'ASSOCIATION DES COMMER-
CANTS LICENCIES EN VINS ET LI-
QUEURS DE LA CITE DE MONT-
REAL.**

A une assemblée générale mensuelle des membres de l'Association, tenue le sept octobre, au Monument National, No 218 rue St-Laurent, sous la présidence du président, M. James McCarrey, étaient présents:

MM. Naz. Gauthier, V. Bougie, J. A. Ayotte, E. Masse, Arth. Bonneau, Arth. Hinton, Henri Girard, Louis St-Germain, P. Scullion, J. P. Gingras, Jos. Laporte, H. Boisbriand, G. St-Denis, Camille Thouin, Noé Cloutier, H. Lauzon, Rodolphe E. Gingras, P. McGoogan et plusieurs autres.

M. D. A. Lapointe, est prié d'agir comme secrétaire.

Les minutes de la dernière assemblée sont lues et approuvées.

Le trésorier, M. Victor Bougie, soumet son rapport qui est adopté.

Il est résolu unanimement que l'Association demande aux autorités provinciales et municipales de faire observer la loi des licences, le dimanche.

Après quelques remarques du trésorier, relativement à la clause résolutoire

et aussi quelques remarques sur l'état financier de l'Association, l'assemblée s'ajourne.

LA PROHIBITION NE PROHIBE RIEN

Depuis plus de cinquante ans, dit une brochure (The Fight for true temperance), que nous avons sous les yeux, les "Blue Laws" du Maine sont en vigueur dans cet Etat et l'agitation au sujet de la prohibition n'a pas encore cessé jusqu'à ce jour. Quel est le résultat? Il y a plus d'ivrognes dans l'Etat du Maine proportionnellement à sa population que dans tout autre Etat de l'Union. Howman Day, dans un intéressant article publié dans l'"Appleton" du mois d'août, décrit ce remarquable état de choses. Il dit:

"Dans la prison du Comté de Andros-coggin, comté où la loi est appliquée d'une façon absolument constante et rigoureuse, il y a plus de prisonniers qu'il y en ait eu jamais depuis que la prison existe. Les arrestations pour ivresse, l'an dernier, dans les cités du Maine, ont été en moyenne de 25½ par mille de population. La moyenne dans la Nouvelle Angleterre est de 18½ par mille. A Portland, les arrestations ont été de plus de 55 par mille et à Bangor de 100 par mille de population. Il y a des quantités

de "phony expresses" qui font le commerce de paquets privés. Un agent poursuivi a déclaré que sa moyenne était de cent cinquante livraisons par jour à Portland. Pendant le "dry time" à Lewiston, l'agence des liqueurs de la cité, gérée d'après la loi de l'Etat, pour la vente des liqueurs, pour des fins médicales ou industrielles, faisait un commerce de plus de mille dollars par semaine, avec une population de moins de trente mille âmes.

"D'autres agences municipales faisaient proportionnellement autant d'affaires. Le système d'agences est la valve de sûreté de l'Etat de prohibition qui est le Maine. L'agent de la vente des liqueurs de l'Etat a vendu l'an dernier pour \$110,000 de liqueurs. Ces agences ont des lignes complètes de liqueurs de toute sorte, jusqu'à des cocktails embouteillés dont on ne conçoit pas exactement l'usage en médecine. La dernière législature avait menacé de soumettre à une enquête tout le système des agences, mais la maladie grave de l'agent de l'Etat a empêché l'enquête."

L'Etat du Vermont était si anxieux de déraciner le mal de l'ivrognerie que, dans une cité, on permit seulement aux pharmaciens de vendre des liqueurs alcooliques sur ordonnances de médecins. La

JOHN HOPE & CO., MONTREAL.

Seuls Agents au Canada de :

MM. John de Kuyper & Son.....	ROTTERDAM.....	<i>Gin de Hollande</i>
“ Martell & Co.....	COGNAC.....	<i>Cognacs.</i>
“ Jules Robin & Co.....	“	<i>Cognacs.</i>
“ Cockburn, Smithes & Co.....	OPORTO.....	<i>Vins de Port.</i>
M. M. Misa.....	XERES DE LA FRONTERA...	<i>Sherries.</i>
“ S. Darthez.....	REUS (TARRAGONE).....	<i>Ports Tarragone.</i>
MM. Barton & Guestier.....	BORDEAUX.....	<i>Clarets, Sauternes et Huile d'Olive.</i>
“ Rodel & Fils Freres	“	<i>Sardines, Pois et Conserves.</i>
“ Deinhard & Co.....	COBLENZ.....	<i>Hocks et Moselles.</i>
“ C. Marey & Liger-Belair.....	NUITS.....	<i>Bourgognes.</i>
“ E. & J. Burke, Limited.....	DUBLIN & LIVERPOOL.....	<i>Guinness's Stout, Bass's Ale, Whiskies Irlandais et Rhum de la Jamaïque.</i>
“ C. G. Hibbert & Co.....	LONDRES.....	<i>Bass's Ale.</i>
“ Bulloch, Lade & Co., Limited.	GLASGOW.....	<i>Whiskies Ecossais.</i>
“ Cantrell & Cochrane, Limited.....	BELFAST ET DUBLIN.....	<i>Ginger Ale, Club Soda, etc.</i>
“ Field, Son & Co.....	LONDRES.....	<i>Sloe Gin, Orange Bitters, Rhum de la Jamaïque.</i>
Booth & Co's. (LONDRES).....		<i>Old Tom et Dry Gin.</i>

municipalité trouvant que le remède n'était pas suffisamment efficace, interdit aux pharmaciens de vendre quelque liqueur que ce fût, même sur ordonnance de médecin. Quel fut encore le résultat?

Au bout de quelques mois, le Bureau de Santé faisait rapport que les cas de folie augmentaient sur une large échelle dans la dite cité. Un comité fut nommé pour en trouver la cause et supposant que les pharmaciens importaient encore des boissons alcooliques en fraude, examina leurs livres pour s'assurer du fait. A leur surprise, ils trouvèrent que les pharmaciens n'avaient pas importé de boissons alcooliques, mais des préparations à la cocaïne et à l'opium par tonne.

Voilà qui prouve que le corps humain réclame un stimulant quelconque et si ce besoin n'est pas satisfait, l'homme se retournera invariablement vers la cocaïne, l'opium ou quelque autre narcotique, comme on le fait en Chine, en Turquie, en Perse et autres pays de prohibition.

En outre, si on interdit l'usage d'un stimulant sous une forme donnée, les gens le chercheront sous une autre forme comme le prouve un article publié par le "San Francisco Bulletin", du 17 janvier 1908, qui se lit comme suit:

Vallejo, janvier 17 1908.—John Haff, du croiseur St. Louis, est mort hier des effets de l'alcool de bois, pris subrepticement pour satisfaire un besoin irrépressible de boire. C'est, cette semaine, la troisième victime qui succombe pour avoir absorbé ce poison. Deux marins ont été rendus complètement aveugles de la même cause et cinq autres sont si complètement ruinés de santé que jamais plus ils ne seront bons pour le service.

"Harry Wilson et James T. Hayes sont les deux autres marins qui sont morts grâce à l'eau de feu. Ils sont morts un lendemain de débauche, mais Haff a langui jusqu'à hier, alors qu'il a succombé après une affreuse agonie. Les deux aveugles ne recouvreront probablement jamais l'usage de la vue et les cinq autres feront des invalides décrépits le restant de leur vie.

"Ces hommes ont obtenu de l'alcool de bois d'une certaine quantité de ciment à l'inoléum qu'ils ont volée à une équipe de charpentiers de navires qui travaillaient à bord la semaine dernière. Ils ont amolli le ciment avec de l'eau, ce qui eut pour résultat de faire surnager l'alcool. Ils obtinrent ainsi environ 2 1/2 gallons de la dangereuse concoction que les dix marins buèrent.

"Quand on les trouva, ils étaient tellement ivres qu'ils ne purent dire ce qu'ils avaient fait, mais on découvrit leur stratagème et le secret de leur ivresse. Ils furent envoyés d'urgence à l'hôpital et on leur pompa l'estomac. Les remèdes héroïques cependant n'eurent pas de suc-

cès, car le poison était trop violent et il y eut trois décès.

"Les autorités de la Cour d'Amirauté cherchent autant que possible à étouffer l'affaire, car il existe un règlement sévère édicté par le Département contre l'introduction de l'alcool de bois sous aucune forme à bord des navires de guerre. Il y a deux ans, un scandale quelque peu semblable eut lieu, causé par l'appétit de quelques marins pour la boisson forte et depuis lors l'alcool de bois a été interdit. Le cas actuel, cependant, est de beaucoup le plus sérieux qu'on connaisse."

Et l'auteur de la brochure ajoute:

"De ce qui précède, on peut voir que si on fermait toutes les buvettes, on n'en userait pas moins de boissons alcooliques d'une manière subreptice, même quand l'appétit réel pour ces besoins manquera, et l'ivrognerie augmenterait, malgré tous les efforts pour la terrasser.

"Il est évident, d'après ce que nous avons vu ci-dessus, qu'il est inutile de prohiber l'usage des stimulants, parce qu'il est certaines personnes qui en ont absolument besoin comme fortifiant pour leur santé et celles-ci, comme celles qui boivent avec modération, ne doivent pas être privées de la liberté qu'elles ont d'obtenir ce qui convient à leur santé ou à leur confort.

"Nous ne devons pas oublier que des millions d'acres produisent du raisin, du houblon et des céréales et ne sont cultivés que pour les produits destinés aux pressoirs, aux brasseries et aux distilleries et nous ne devons pas oublier ce fait important que le revenu de ces établissements aide dans une large mesure au paiement des dépenses courantes du gouvernement fédéral et qu'il est un facteur important dans les taxes qui contribuent à payer les dépenses de l'état et des administrations municipales. Dans certaines villes où cette aide a été retirée, il a fallu, dans certains cas, diminuer le nombre des professeurs et, dans d'autres réduire matériellement leur traitement.

"Je désire qu'on comprenne bien que si je recommande vivement l'usage d'un breuvage sain, le vin Américain sur toutes les tables Américaines, je ne condamne pas l'usage modéré de quelque boisson que ce soit. Ce que je condamne, cependant, c'est le système déraisonnable et tyrannique de la prohibition. C'est une arme qu'emploient sans raison valable et sans bon sens les fanatiques. Il est démontré que la prohibition n'a pas enrayé l'ivrognerie, au moins dans les cités où elle est en existence depuis plus de cinquante ans et où tous les efforts ont été mis en oeuvre pour la faire observer rigoureusement. Au contraire, elle n'a fait que créer des dissensions entre voisins et elle causerait la destruction de millions de dollars des pro-

duits de nos fermiers, ruinerait un nombre énorme de familles honnêtes, jetterait une masse de gens sur le pavé, ce qui augmenterait la déjà forte armée de nos sans-travail et priverait tout citoyen de ce qu'il estime le plus, le droit sacré de la liberté individuelle. Et, comme le disait si justement le Cardinal Gibbons, la prohibition conduit au mépris de la loi parce que son résultat immédiat est la violation de la loi, comme on le voit dans toute cité et dans tout Etat où la prohibition a été tentée."

UN SIECLE DE COMMERCE ENTRE LA FRANCE ET LE ROYAUME-UNI

La direction des affaires commerciales et industrielles au ministère du commerce et de l'industrie, dans sa participation à l'exposition franco-britannique de Londres, s'est attaché à présenter sous une forme à la fois claire et vivante le mouvement des échanges entre la Grande-Bretagne et la France pendant les cent dernières années.

A cet effet, sous le titre: "Un siècle de commerce entre la France et le Royaume-Uni", la direction a exposé, dans le groupe des chambres de commerce, vingt-cinq tableaux graphiques établis d'après les statistiques douanières officielles les plus complètes.

L'exposition de la direction des affaires commerciales et industrielles est complétée de la plus heureuse manière: 1o par deux grands tableaux statistiques imagés représentant l'un "quelques-uns de nos produits agricoles", l'autre "quelques-uns de nos objets fabriqués dont la vente, dans le Royaume-Uni, est susceptible d'être développée", 2o par une carte de la France, dressée par régions qui commercent avec l'Angleterre, avec l'indication des produits exportés par chacune de ces régions.

Un travail aussi intéressant et qui fait le plus grand honneur à l'esprit de ceux qui l'ont conçu, ne devait pas disparaître avec l'exposition franco-anglaise.

Aussi M. Chaptal, le distingué directeur des affaires commerciales et industrielles, a-t-il réuni dans un document qui paraîtra incessamment, et qui sera mis à la disposition de toutes les associations économiques de France et d'Angleterre, la reproduction de ces tableaux graphiques exposés à Londres et les statistiques qui ont servi à les établir.

Nous avons pu avoir communication des premières épreuves de ce document qui a également pour titre: "Un siècle de commerce entre la France et le Royaume-Uni".

Mais ce titre ne correspond pas exactement à la période d'histoire économique étudiée par la direction des affaires commerciales et industrielles et c'est à l'année 1686 que remonte la première statis-

Téléphone Main 844

OTTO ZEPF, Gérant-Directeur

FREYSENG CORK CO., LIMITED**MANUFACTURIERS ET
IMPORTATEURS DE****BOUCHONS****Coupés à la Machine****Coupés à la Main****Aussi de Fournitures pour Embouteilleurs**

Machines à Boucher, à Capsuler, Machines Crown pour boucher les Bouteilles de Bière et de Soda, Capsules à Bouteilles, Paniers à Bouteilles, Cire à Cacheter, Etain en feuilles, Unies et de Couleur. Ceintures de Sauvetage, Paillons.

AUSSI BOUCHONS "CROWN"**655-661 RUE ST-PAUL,****MONTREAL**
BISQUIT
"Old Liqueur"

(20 ANS D'AGE)

— ET —

"Une Etoile"
BRANDY DE PUR RAISIN
Méfiez-vous des Substitutions.

Exportés par

Bisquit, Dubouché & Co.,

JARNAC — COGNAC

ETABLIS EN 1819.

SEULS AGENTS POUR LE CANADA.

WALTER R. WONHAM & SONS,

MONTREAL.



lique, le titre I de cet ouvrage est en effet intitulé:

I. Commerce de la France avec la Grande-Bretagne de 1686 à 1786

Pendant ce premier siècle on constate des variations déconcertantes dans les chiffres des transactions commerciales entre les deux pays. Les importations anglaises sont très supérieures aux exportations françaises, qui n'accusent de supériorité qu'en 1686 et 1756.

La meilleure année de cette période est celle de 1686, elle donn aux:

Importations anglaises en	
France	\$3,596,200
Exportations françaises en	
Angleterre	4,668,800

II. Commerce de la France avec la Grande-Bretagne de 1787 à 1907

Avec le chapitre II nous pénétrons dans le détail des graphiques exposés à Londres. Il embrasse la période qui s'étend de 1787 à 1907. Les calculs, d'après les statistiques françaises, établissent ainsi la situation:

	1787	1907
Importat. du Royaume-Uni en		
France	\$9,888,100	\$172,523,000
Export. de France dans le Royaume-Uni	\$6,840,100	\$274,987,400

A l'importation le chiffre d'affaires de 1907 est le plus élevé de tout le siècle; il est sensiblement égal à celui fourni par l'année 1871 qui jusqu'alors était la plus importante dans l'échelle du commerce d'importation du Royaume-Uni en France, et représente un chiffre d'affaires de \$167,765,359.

A l'exportation l'année 1907 est également la plus prospère; elle surpasse de plusieurs millions l'année 1866 qui occupait le premier rang dans le commerce d'exportation de la France dans le Royaume-Uni et dont l'importance était représentée par un chiffre d'affaires de \$230,671,970.

L'année 1857 est, au contraire, la moins importante et nos envois dans la Grande-Bretagne n'atteignent que \$77,335,276.

La conclusion de cette deuxième partie du travail de M. Chapsal est donc tout en faveur de l'année 1907 et avec le chapitre III nous pénétrons dans le détail des

III. Exportations de France dans le Royaume-Uni, divisées en objets d'alimentation, en matières nécessaires à l'industrie et en objets fabriqués, de 1787 à 1907.

De 1787 à 1877, on ne peut établir sé-

parément la part des objets d'alimentation et celle des matières nécessaires à l'industrie; ces deux rubriques sont confondues sous la dénomination de "Produits naturels".

Nous vendions à l'Angleterre en 1787:

Produits naturels	\$5,434,680
Objets manufacturés.	1,405,420
Nos ventes, pour les mêmes articles et produits ont atteint en 1907:	
Produits naturels. Objets d'alimentation	\$ 47,910,000
Produits naturels. Matières pour l'industrie.	50,293,800
Objets fabriqués	176,783,600

Si, depuis 1880, nous recherchons pour chacune de ces trois catégories l'année la plus favorable et l'année la plus faible, nous constatons:

Année la plus forte	
Objets d'alimentation 1882: \$	71,441,118
Matières pour l'industrie. 1907:	50,293,800
Objets fabriqués . . . 1907:	176,783,600

Année la plus faible	
Objets d'alimentation 1907: \$	46,320,000
Matières pour l'industrie 1882:	25,052,179
Objets fabriqués . . . 1887:	83,483,187

D'où il faut conclure que seuls les objets d'alimentation n'ont pas progressé.

IV. Importations de la France et des principaux pays étrangers dans le Royaume-Uni de 1897 à 1907.—Importations du Royaume-Uni et des principaux pays étrangers en France de 1897 à 1907.

Parmi les nations importatrices dans le Royaume-Uni la France occupe le second rang. La première place appartient aux Etats-Unis. L'Allemagne prend le troisième rang; viennent ensuite, dans l'ordre de leur importance, les Pays-Bas, la Russie, la Belgique, la République Argentine, le Danemark, l'Espagne, la Suède, la Norvège.

Dans l'ordre des nations qui importent en France les plus grandes quantités de marchandises, le Royaume-Uni tient le premier rang; après lui, viennent suivant leur importance, les Etats-Unis, l'Allemagne, la Belgique, la République Argentine, la Russie, l'Italie, l'Espagne, la Suisse et l'Autriche-Hongrie.

En 1897, l'Espagne occupait le cinquième rang.

Ces renseignements dont on ne saurait méconnaître la valeur sont complétés par des statistiques consacrées au commerce des principales colonies françaises et des pays de protectorat avec le Royaume-Uni de 1881 à 1906, ainsi qu'aux transactions commerciales des colonies anglaises avec la France pour la même période.

TARIFS DE DOUANE ET CONVENTIONS COMMERCIALES

Lord Milner, relativement au tarif de préférence accordé par le Canada à la Grande-Bretagne, dit dans le "Nineteenth Century" que quand les marchandises anglaises viennent en concurrence avec les articles étrangers dans toute partie de l'Empire, à conditions plus ou moins égales, une préférence même modérée en faveur des marchandises anglaises fera pencher la balance en leur faveur. Quand elles entrent en concurrence avec un désavantage léger mais réel, une telle préférence peut neutraliser le désavantage. Et, quand le désavantage est très grand par suite de la distance ou d'autres causes naturelles d'une nature prépondérante ou même par suite d'habitudes ou de coutumes invétérées dans le pays importateur, toute préférence que je désirerais voir imposée ne pourrait contrebalancer complètement le désavantage. Et, bien que la préférence pourrait l'amoindrir, elle ne pourrait accomplir un miracle mais elle peut et doit exercer une si grande influence sur le cours des affaires qu'il vaut bien la peine de faire quelque effort et même quelque sacrifice en vue de la maintenir et de l'étendre. Lord Milner pense que le moment est arrivé pour que les importateurs partisans du libre échange, doués d'un bon esprit l'admettent, comme quelques-uns, y compris le Chancelier de l'Echiquier l'ont déjà fait.

Le câblogramme de la Presse Canadienne Associée qui nous rapporte les idées émises par Lord Milner sur les avantages que retire et doit retirer la Grande-Bretagne des faveurs que lui accorde le tarif des douanes canadien, le câblogramme reste muet sur les autres points dont parle inévitablement le noble lord.

Il n'y a aucun doute que la Grande-Bretagne retire et doit retirer de très grands avantages de la préférence dont jouissent ses marchandises à leur entrée au Canada. Mais nous ne voyons pas aussi clairement ceux que retire le Canada du tarif préférentiel accordé à l'Angleterre.

En échange du tarif réduit dont nous l'avons gratifiée, l'Angleterre ne nous a rien accordé. Nous avons, en le lui accordant, fait du sentiment et rien autre. Les impérialistes à tout crin ont applaudi et leurs applaudissements sont tout le bénéfice que nous avons tiré de notre tarif à trois compartiments.

Nous avons dit qu'en échange des faveurs que nous lui avons consenties l'Angleterre ne nous a rien accordé. Elle ne pouvait rien nous donner et nos ministres le savaient quand ils ont élaboré le tarif et l'ont fait voter par le Parlement. Le Royaume-Uni est un pays de libre-échange et les marchandises canadiennes à leur entrée dans la mère-patrie n'ont pas



PAR DECISION ROYALE

“CANADIAN CLUB”
WHISKY.

“IMPERIAL”
WHISKY.

DISTILLÉS ET EMBOUTEILLÉS PAR
HIRAM WALKER & SONS, LIMITED.
WALKERVILLE, ONTARIO, CANADA.

ENTREPOTS :
LONDON, NEW-YORK, CHICAGO,
VILLE DE MEXICO,
VICTORIA, B. C.

AGENTS : WALTER R. WONHAM & SONS
6 RUE ST-SACRAMENT, MONTREAL.

comme d'ailleurs celles des autres provenances de droit de douane à acquitter. Nos faveurs ont donc été entièrement et volontairement gratuites.

Nos manufacturiers, dans leurs conventions annuelles, ont à plusieurs reprises démontré que, si le tarif préférentiel était avantageux à l'Angleterre, il avait des désavantages pour nos industries nationales et notamment pour les industries de la laine et du coton. Sous ce rapport, nous n'avons donc pas à nous louer de la générosité de nos parlementaires.

Nos gouvernants ont, à côté du tarif préférentiel, établi un tarif intermédiaire moins élevé que le tarif général. A l'aide de ce tarif intermédiaire, le gouvernement espère passer avec d'autres pays des conventions, des traités commerciaux qui assurent de nouveaux débouchés à nos produits.

Une convention commerciale a même été passée avec la France et, pour qu'elle opère, il ne lui manque plus que d'être ratifiée par le Sénat Français.

Nous nous étonnons que le Sénat français n'ait pas voté d'emblée la convention passée entre les représentants du Canada et de la France. Notre hâte de la voir ratifier au plus tôt et les délais apportés en France pour sa sanction ne semblent-ils pas indiquer qu'au Canada nous avons le sentiment que cette convention nous serait très avantageuse et qu'en France on craint plutôt de passer un traité désavantageux.

Avec notre tarif préférentiel, il ressort bien que nous voulions dans tous les cas favoriser l'Angleterre, même quand les autres nations nous accordent des avantages marqués et alors que l'Angleterre n'a rien à nous offrir en échange de nos faveurs. Cela est tellement vrai que le tarif intermédiaire à appliquer aux pays avec qui nous cherchons ou chercherons à traiter est plus élevé que le tarif préférentiel. Nous demandons aux autres pays qu'ils nous appliquent leur tarif minimum et nous nous refusons à leur donner notre tarif minimum pour le réserver uniquement à leur plus redoutable rivale dans l'industrie et le commerce.

Qu'y a-t-il donc de surprenant à ce que avant d'accepter définitivement une convention ceux qui ont la sauvegarde des intérêts de l'industrie de leur pays en pesent mûrement les avantages et les désavantages.

Puisque nous avons incidemment parlé de la convention franco-canadienne, nous devons faire remarquer qu'on s'est peut-être un peu trop hâté de déclarer sur tous les tons que le Canada avait les mains entièrement libres pour passer avec les autres nations ses propres conventions commerciales.

On sait qu'une des pierres d'achoppement dans la ratification par le Sénat

Français de la convention franco-canadienne provient du fait que la Suisse réclama du gouvernement Canadien le tarif de faveur qui serait accordé à la France pour certains articles. La Suisse a droit, en vertu d'un traité passé avec l'Angleterre et ses colonies, à bénéficier du tarif réduit accordé à la France. Cette dernière est-elle blâmable de ne pas vouloir tirer les marrons du feu pour les autres?

Il faudrait donc, pour que nous ayons les mains entièrement libres, que l'Angleterre dénoncât son traité avec la Suisse. Le ferait-elle, si on le lui demandait?

Nous l'ignorons, mais pour obtenir notre liberté d'action telle que nous la souhaitons, l'Angleterre devrait faire un nouveau traité avec la Suisse. Elle nous le doit bien, en échange du tarif préférentiel que nous lui avons accordé.

La France offre, avec ses 40 millions d'habitants, un vaste débouché à nos produits. Il vaut la peine que nous fassions quelque effort pour développer notre commerce avec ce pays. S'il est des obstacles à la ratification de la convention franco-canadienne et que ces obstacles viennent directement ou indirectement de notre côté, il est nécessaire de les écarter du chemin.

La Freyseng Cork Company, Ltd., a maintenant la vente des bouchons de la marque "Crown", dont elle a continuellement un fort stock en magasin. Les ordres sont remplis à très bref délai. La maison garantit que ses bouchons "Crown" donnent satisfaction.

Vins et liqueurs des meilleures marques

Nous appelons l'attention sur les marques de vins et de liqueurs annoncées dans ce numéro par la maison Laporte, Martin et Cie, Ltée, Montréal, qui représente au Canada les plus fortes maisons dans les principales lignes de vins et spiritueux, notamment le Champagne Piper-Heidsieck, les vins de Port, de Sherry, de Bordeaux, de Sauternes, de Bourgogne, de même que les fameuses liqueurs Garnier et le Gin Pollen et Zoon, dont la consommation est considérable au Canada. Ce sont des produits de choix, dont la qualité ne varie jamais, et qui donnent toujours satisfaction au consommateur.

Au commerce de détail

La maison Fournier-Fournier, Limitée, de St-Hyacinthe, recommande spécialement à l'attention du commerce, trois marques de produits qui sont très favorablement accueillis par les consommateurs et qui laissent au marchand un profit rémunérateur, notamment le "Sloe Gin", une vieille liqueur qui a beaucoup de corps et qui est absolument exempte de cette acreté qui décèle les produits n'ayant pas atteint toute leur maturité. Il y a ensuite la Crème de Menthe, une liqueur exquise et la Liqueur Cathédrale, une variété de Chartreuse, qui ont beaucoup de vogue et que leur prix permet de vendre facilement et avec profit.

Une commande d'essai démontrera l'excellence des produits et leur facilité d'écoulement parmi les consommateurs.

IMPORTATIONS DE CHAMPAGNES AUX ETATS-UNIS

Du 1er janvier au 1er octobre 1908

	Caisses
G. H. Mumm & Co.	49,068
Moët & Chandon	33,149
Vve Clicquot	22,083
Pommery & Greno	19,347
Krug & Co.	12,628
Ruinart, Père & Fils	5,860
Pol Roger	5,608
Louis Roederer	4,719
Dry Monopole	2,127
Duc de Montebello	2,131
Autres marques diverses	19,122

Grand total 175,902

Extrait des registres de la Douane des Etats-Unis.

LE COGNAC AU CONGRES DE GENEVE

Le Congrès International de la Croix-Blanche

La consécration de la définition du "COGNAC"

Nous croyons ne pas pouvoir mieux faire que de reproduire à cette occasion le compte rendu que l'un des membres de la délégation charentaise, M. Rogée-Fromy, de la Chambre syndicale du Syndicat de la Défense du commerce des eaux-de-vie de Cognac, a communiqué à la presse régionale.

Le Congrès International de Genève a été une nouvelle occasion pour nous d'affirmer la thèse que nous avons toujours défendue: à savoir que l'appellation de "Cognac" s'applique exclusivement, en tant que désignation de produit et de provenance, aux seuls produits de la distillation des vins charentais.

Le Congrès de Genève, appelé à définir l'aliment pur, en a donné la définition la plus complète et la plus précise.

Et les Allemands qui avaient la prétention de fabriquer du Cognac en Allemagne, ainsi que les Suisses qui admettaient volontiers que le nom de "Cognac" était le nom générique de tout distillat de vin ont vu triompher l'opinion française, la seule en harmonie avec la logique et la loyauté commerciale.

Tous les journaux ont parlé du premier Congrès de l'aliment pur, qui s'est ouvert à Genève le 8 septembre et du vote en faveur de la définition des eaux-de-vie de Cognac, telle que l'a proposé la délégation française. Nous voulons essayer de donner dans ce journal quelques détails sur cette importante manifestation, dit "Le Moniteur de Cognac".

Rappelons que les délégués charentais présents à Genève étaient, pour nos syndicats commerciaux, en dehors de l'auteur de ce compte rendu, MM. Camus, Guillemot, Boisson, auxquels s'était joint M. Guillon, directeur de la Station Viticole de Cognac. Parmi les membres du

Cable address "Boivin"

Boivin, Wilson & Co.

*Importers,
Montreal, Canada.*

520, St. Paul Street,

Montreal,

Circulaire au Commerce de Détail.

En vue de reconnaître les efforts que fait le Commerce de Détail pour promouvoir la vente du GIN "CROIX ROUGE," il a été décidé de reprendre les flacons vides de GIN "CROIX ROUGE," dans leur caisse, livrés en bon ordre à votre fournisseur habituel, et pour lesquels il vous sera alloué :

50 cts pour les caisses rouges contenant 15 flacons.

25 cts pour les caisses vertes contenant 12 flacons.

25 cts pour les caisses violettes contenant 24 flacons.

Les clients retireront ainsi un légitime supplément de profit de la vente de ce GIN populaire.

AVS MPORTANT. Il est bien entendu que les caisses d'autres Marques, aussi bien que les flacons ne portant pas l'étiquette "CROIX ROUGE" ou ayant contenu des produits étrangers (ce qui les rend impropres à l'embouteillage du Gin) seront refusées.

Vos dévoués,

BOIVIN, WILSON & Cie.

Parlement, nous avons remarqué MM. Calvet, sénateur, et Gérard, député; M. James Hennessy, député de Cognac, étant empêché par sa période d'officier de réserve; nous avons également rencontré un représentant de la Fédération des Viticulteurs charentais.

Avant la séance d'ouverture du Congrès, M. Forsans, président du Syndicat National, convoqua, en réunion privée, les divers délégués français présents à Genève. A cette réunion, présidée par M. Turpin, furent désignés comme assesseurs M. Guillon, représentant la viticulture charentaise, et M. Mouchotte, distillateur à Paris.

Il y avait à s'entendre, avant la séance plénière, sur les définitions proposées des mots "eau-de-vie" et "cognac". Sur la première définition, la délégation charentaise eût préféré exiger pour eau-de-vie en général, une définition qui se fût plus rapprochée de celle du "brandy", c'est-à-dire une distillation par appareil simple et non un produit quelconque rectifié, mais, sur les justes conseils de quelques personnalités présentes, il fut admis que nous réservions notre vote sur la question, afin de ne pas soulever de critiques dans un Congrès international sur des lois récemment votées en France et sur un règlement récemment appliqué.

Nous espérions nous rattraper sur le mot "Fine" (qui ne fait partie d'aucun règlement) à l'occasion du mot "Fine Béziers", que l'on proposait. Aussi, de concert avec M. Guillon, rédigeâmes-nous la motion suivante, que nous proposâmes à la réunion:

"Considérant,

"Que par suite d'un usage immémorial, le mot "Fine" (pris isolément, est considéré comme abrégé du mot "Fine Champagne" désigne une eau-de-vie spéciale des crus charentais;

Que dans l'appellation "Fine Béziers" qui est proposée, le nom de Béziers, qui est un nom de provenance, complète le mot "Fine" et ne laisse aucun doute dans l'esprit du consommateur;

"Qu'il y a même lieu de généraliser, et ce, au point de vue de la probité commerciale et afin d'éviter toute équivoque.

"Emettre le vœu;

"Qu'en aucun cas le mot "Fine" ne soit employé sans être immédiatement suivi du nom de la région productrice du produit que l'on veut désigner et qui lui donne sa qualification naturelle, et ce, à l'exclusion de tout autre nom, tel que: Fine Champagne, Fine Bretagne, Fine Bourgogne, Fine Béziers, etc."

Cette proposition, bien que contraire à de nombreux intérêts représentés dans la réunion, fut — nous devons le dire — accueillie sans la moindre protestation. Peut-être même, l'adoption en aurait-elle été votée, si l'honorable M. Roux, direc-

teur de la répression des fraudes au Ministère de l'Agriculture, ne nous avait demandé de ne pas en soulever la discussion au Congrès. Nous nous sommes en conséquence bornés à en demander l'insertion au procès-verbal et M. Roux nous donna la formelle assurance que la question ne serait pas abandonnée. Nous ne prétendons pas que la formule soit parfaite, et nous laissons à nos représentants, à nos chambres de commerce, le soin de la compléter et de la faire prévaloir si leur manière de voir est semblable à la nôtre.

Pour la définition du "Cognac", elle ne souleva dans la séance préparatoire aucune sérieuse objection. M. Roques nous demanda seulement pourquoi nous exigeons la distillation en Charentes; il nous fut facile de répondre que cette exigence, de notre part, était motivée par le danger de voir l'exportation des vins alcoolisés et distillés hors de nos frontières, et vendus comme eau-de-vie de Cognac.

Le mercredi 9, eut lieu la réunion plénière au cours de laquelle la définition du "cognac" devait être proposée et votée. M. Ruau, ministre de l'Agriculture, arrivé le matin à Genève avait tenu à y assister et se trouvait aux côtés du président, M. le docteur Bordas.

Rappelons pour mémoire cette définition:

"Cognac, produit de la distillation des "vins naturels, récoltés et distillés dans "les limites administratives de la Charente et de la Charente-Inférieure, suivant les procédés charentais".

Peut-être notre définition eût-elle été acceptée sans discussion; très heureusement pour nous, le délégué suisse crut devoir s'élever contre nos justes prétentions, invoquant à l'appui de sa thèse que "Cognac" était un nom générique tombé dans le domaine public et signifiant simplement — quelles que soient sa nature et sa provenance — tout distillat de vin.

C'était l'affirmation de la théorie allemande.

L'occasion était vraiment trop belle pour ne pas répondre, et, d'accord avec nos collègues et chargé par eux de traduire leurs sentiments, qui sont ceux de tous les Charentais, nous nous élevâmes contre cette prétention qui reviendrait à dire que tous les étrangers auraient le droit de fabriquer du "cognac" avec les vins de n'importe quelle région, faculté qui serait refusée aux contrées limitrophes des Charentes, dont la qualité se rapproche cependant bien davantage de nos produits charentais. Nous protestâmes également contre l'affirmation allemande, disant que le "cognac" était "primitivement" le produit de vins charentais, mais qu'il n'en était plus ainsi, et il nous fût facile de faire état des 58,000 viticulteurs des Deux-Charentes et de la pro-

duction de ces dernières années qui démontre que le "cognac" n'est pas un mythe et qu'il doit s'en trouver quelque part. Quant au "cognac pur", la loi Ruau protège le consommateur et il est désormais interdit d'étiqueter "cognac", une eau-de-vie qui n'y a pas droit, sans s'exposer à des poursuites correctionnelles.

De son côté, M. Gérard rappela fort heureusement la procédure adoptée dans les différentes expositions internationales, où tous les produits faussement étiquetés "cognac" ont été écartés par le jury, et ce qui s'était passé à Saint-Louis, où il était commissaire du gouvernement français. Le député de Barbezieux rappela aussi son intervention au Congrès de Berlin et toutes les tentatives faites de tous côtés contre le cognac et heureusement déjouées, notre produit charentais était maintenant parfaitement défini par plusieurs gouvernements, tels que celui des Etats-Unis, d'Australie, etc., etc.

Il faut croire que ces arguments firent sur l'auditoire quelque impression, puisque le vote de notre définition fut acquis sans autre discussion, sans restriction, dans son entier, à l'énorme majorité de 450 voix contre 6!

A cette occasion, qu'il nous soit permis de remercier tous nos collègues français, indistinctement, qui donnèrent l'exemple d'une rare discipline en nous appuyant par l'unanimité de leurs suffrages. Lors des définitions sur les vins, nous avons entendu des discussions pénibles se produire entre Français; nous sommes heureux de dire que pour le "cognac" il n'en fut pas ainsi et que le vote garantissant l'origine de nos produits et affirmant hautement la reconstitution du vignoble charentais fut adopté d'enthousiasme par tous!

Avec quelque satisfaction nous pouvons dire qu'il y a quelque chemin parcouru depuis onze ans! Il nous souvient qu'à cette époque un très haut fonctionnaire du ministère des affaires étrangères nous disait—à notre ami M. Vivier et à nous-même—que nos prétentions étaient insoutenables, car "cognac" avec ou sans K, signifiait à l'étranger le produit de la distillation du vin, de n'importe quel vin, et se refusait à faire défendre nos produits charentais pour éviter des histoires désagréables. Aujourd'hui, le gouvernement français intervient par ses consuls et un Congrès International reconnaît aux produits de "seuls vins récoltés et distillés dans les Deux-Charentes, d'après nos méthodes de distillation, le droit à l'appellation de "Cognac".

Ne pouvons-nous pas dire qu'il y a quelque chose de changé, et que notre juste cause a triomphé de tout et de tous!

Mentionnons, pour terminer ce long exposé, la motion suivante, présentée par

Brandy
"Three Star"
de
Hennessy

Chaque bouteille est garantie avoir au moins 12 ans d'âge. Cela signifie une saveur et un bouquet exquis.

Le Brandy "Three Star" de Hennessy est un alcool de pur raisin, obtenu de raisins cultivés dans le district de Cognac, Charente, France.

Pour votre "meilleure" clientèle, maisons privées, hôtels, clubs et cafés, procurez-vous le Brandy "Three Star" de Hennessy.

E. W. Parker
Montreal

High Wines
et Alcool (Standard)

Distillés par E. W. Parker, Montréal, d'une qualité et d'une excellence uniformes. Vieillis pendant deux ans dans des entrepôts de douane et garantis par le gouvernement Canadien.

GILLESPIES & CO., Agent de vente

12, rue St-Sacrement, - MONTREAL.

M. Mandeix, et adoptée par l'Assemblée, qui tiendrait à une extension de la convention de Madrid. Ajoutons que nous avons cru devoir soutenir cette motion et faire état, en cette occasion, du récent arrêt de la Cour de cassation qui étend en France à la bière de Munich le bénéfice des principes contenus dans la loi de 1824 et dans l'arrangement de Madrid quant à la protection des noms de provenance:

"Lorsqu'un pays aura défini l'un des produits de son sol ou de sa fabrication et établi des règlements pour protéger l'edit produit contre l'imitation frauduleuse qui pourrait en être faite par ses nationaux, les autres pays devront sur leur territoire accorder à ce produit une protection identique".

Est-il prétentieux de conclure que le Congrès de Genève doit être considéré comme une nouvelle étape dans la reconnaissance de nos revendications charrentaises?

Eug. Rogée-Fromy.
(Le Moniteur de Cognac).

LE VIN DU ROI D'ANGLETERRE

Le Chablis est le vin que boit invariablement le roi d'Angleterre à son lunch et à son dîner. Ce vin est généralement mélangé avec de l'eau minérale naturelle et provient presque exclusivement d'un seul vignoble; il est expédié en fûts en Angleterre. La plus grande partie de ce vin est embouteillée dans les caves du palais de St. James, où toutes les commodités existent pour ce genre de travail. Un fort stock est constamment maintenu là, et il y est fait des prélèvements pour approvisionner les caves des palais de Windsor, Buckingham et Sandringham. C'est ainsi qu'aucun des vins du roi ne porte le nom ou la marque du fabricant, mais simplement le nom du vin et le millésime de l'année de production, le tout surmonté de la couronne royale.—(Du Tatler).

MM. Freyeng Cork Co., Ltd., de Montréal, viennent d'obtenir l'agence de la Machine Américaine à laver les bouteilles, "Little Wonder".

L'appareil est véritablement une petite merveille tant au point de vue du prix qu'à celui de l'efficacité.

MM. Bulloch, Lane & Co., Limited, distillateurs et exportateurs de Scotch Whisky, Glasgow et Londres, ont payé un dividende de 12½ pour cent sur les actions ordinaires, pour l'année dernière. La bonne administration de cette maison lui permet de payer des dividendes hautement satisfaisants, même lorsque que les difficultés gênent le commerce du Scotch Whisky sont plus grandes que d'habitude.

MM. John Hope & Co. sont les agents de cette maison au Canada.

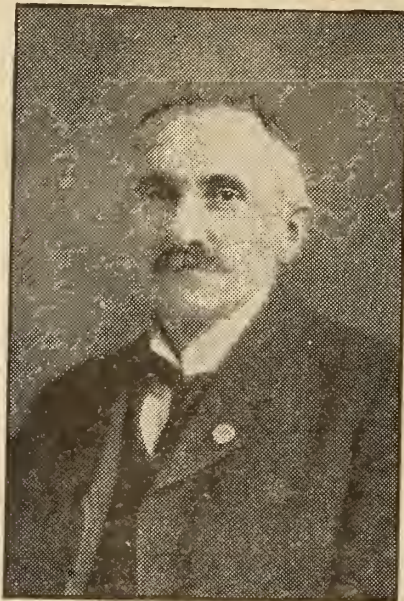
TAXE SUR LES BIERES ETRANGERES AU YUKON

Une ordonnance du Gouverneur en Conseil impose, à partir du 1er novembre prochain, une taxe de cinquante centins par gallon sur tout Ale, Porter, Bière ou Lager de provenance étrangère, importé dans le Territoire du Yukon. Cette taxe n'est pas imposée sur les mêmes marchandises de provenance Canadienne ou Anglaise.

UN FUTUR PRESIDENT

M. S. J. Mathewson

Une requête circule actuellement en faveur de la nomination de M. S. J. Mathewson à la présidence de la Dominion Commercial Travellers' Association, nomination qui aura lieu en novembre prochain.



Les signataires de la requête sont nombreux, nous en citerons quelques noms: MM. Jas. Robinson, J. D. Rolland, Thos. L. Patton, J. T. McBride, E. Marceau, F. Birks, A. Murphy, D. Watson, Chas. Gurd, W. J. Egan, John Paterson, etc....

M. S. J. Mathewson a accepté la nomination qui lui était offerte et nous croyons bien qu'il sera élu par acclamation. Cet honneur lui est d'ailleurs dû.

Les bonnes annonces sont comme les costumes faits sur mesure par le tailleur. Les annonces faites à-la-diable sont généralement écrites précipitamment, sans considération pour la valeur de l'espace ou les résultats à obtenir. Mesurez l'objet à annoncer sous toutes ses faces, notez tous les points de nature à faire impression sur telle ou telle personne. Avec ces mesures en votre possession, vous serez à même de bâtir l'annonce qui créera une impression.

LE COMMERCE DES LIQUEURS EN SUISSE

En transmettant le rapport suivant, le consul des Etats-Unis à St. Gall, dit que le gouvernement suisse exerce un contrôle sur la manufacture et la vente des liqueurs spiritueuses dans la république, industrie dont il a le monopole virtuel.

D'après un rapport officiel, publié récemment, le profit, en 1907, offre un surplus de \$1,286,676, relativement au profit de l'année précédente, qui était de \$57,900. Ce surplus est dû en partie aux prix plus élevés fournis par la vente de l'alcool dénaturé; ainsi qu'aux recettes plus fortes provenant des taxes de monopole sur la production privée avec licence.

En 1907, la consommation des liqueurs alcooliques et de l'alcool dénaturé s'est élevée, en Suisse, à 4,224,428 gallons, se répartissant de la manière suivante: alcool buvable, 1,735,081 gallons, à un prix moyen de \$1.08 par gallon; alcool pour usage technique et dans les ménages, 2,489,447 gallons, à un prix moyen de 26 cents par gallon. Sur les liqueurs consommées en 1907, 956,458 gallons seulement étaient de production domestique. Une proportion de 90 pour cent de cette quantité provenait de pommes de terre, de maïs, de betteraves, etc., et 10 pour cent, de déchets de brasseries et de mélasses.

En 1907, les importations de liqueurs alcooliques et d'alcool dénaturé s'élevèrent à 2,457,316 gallons; elles sont inférieures de 1,152,615 gallons aux importations en 1906. Les importations provenaient des pays suivants: Allemagne, 646,071 gallons contre 860,428 gallons en 1906; Autriche-Hongrie, 1,786,544 gallons contre 2,658,720 gallons en 1906.

D'après l'état des dépenses et des recettes du département, les recettes se sont élevées à \$2,702,000 et les dépenses à \$1,389,500. Les spiritueux buvables ont rapporté à eux seuls \$1,737,000, l'alcool commercial, \$623,390 seulement, ce qui démontre qu'un gallon d'alcool buvable donne environ quatre fois autant de profit qu'un gallon d'alcool industriel. Le rapport indique aussi une somme de \$139,732 produite par les licences accordées aux manufacturiers.

Le revenu que la Suisse a retiré du monopole de l'alcool, depuis 1877, date de son établissement, est de \$24,059,187.

POUR FAIRE UN BON COCKTAIL MARTINI

½ de bon Vermouth Italien.
¾ de bon London Dry Gin.
Quelques gouttes de Orange Bitters.
Pressurez un zeste de citron.
Agitez, mais ne secouez pas.

LAW, YOUNG & CO.

MONTREAL.

CHAMPAGNE POMMERY

Le Vin pour lequel les plus hauts prix
sont payés en Grande-Bretagne et en France.

Absinthe.....Pernod Fils.
Ale & Stout....Daukes & Co.
Bénédictine.....Benedictine Co.
Bourgognes.....Bouchard père et fils.
Brandy.....Renault & Co.
Cherry Whisky (The Original) Fremy's
Claret et Saunterne.....Nathl. Johnston & Fils.
Crème Cacao ChouvaA. Droz & Cie.
Gin de Hollande.....T. H. Henkes.
Gin London Dry....."Gordon's."
Ginger Ale Anglais....."Schweppes."
Lime Juice.....L. Rose & Co.
Liqueurs.....Marie Brizard & Roger
Madère.....Leacock & Co.
Soda Anglais....."Schweppes."
Stout.....Wheeler & Co.
Tarragone.....Louis Quer.
Vermouth.....Noilly Prat & Cie.
Vin de Lisbonne.....Sarano & Co.
Vin de Malaga.....Crooke Bros.
Vins de Porto et Sherries..Sandeman & Co.
Vins de Porto et Sherries.."Mackenzie."
Vins du Rhin et Moselle...Koch Lauteren & Co.
Whisky Ecossais....."Kilmarnock."
Whisky Irlandais.....Dublin Distillers Co.



Les Toniques

A BASE DE BONS
VINS VIEUX . . .

sont les plus efficaces et les plus
actifs.

Le VIN ST-MARTIN

est le plus ancien des
Vins médicaux — le
tonique-régénérateur
éprouvé, que les mar-
chands avisés tiennent en
magasin, parce qu'il est
demandé et que nous
aidons la vente par une
publicité libérale constan-
te.

DISTRIBUTEURS GÉNÉRAUX :

Maison Fournier-Fournier Ltée
ST-HYACINTHE, P. Q.



Cette Marque Célèbre
Mise en

Pintes, Chopines, $\frac{1}{2}$ Chopines et Flasks "Book"

EST EN VENTE DANS LE MONDE ENTIER

C'est la Quintessence même du
Seigle et du Blé d'Inde mélangés.

FABRIQUE PAR

J. P. WISER & SONS, LIMITED

Prescott Ontario.

"NEW-YORK."

"CANADA."

LE VENTRE D'UN TRANSATLANTIQUE

Ces troupeaux d'animaux, ces monceaux de victuailles, ces caisses de fruits, et ces boîtes de conserves, toutes ces choses servent de nourriture au Gargantua maritime.

Les transatlantiques modernes ont été, à juste titre, qualifiés de villes flottantes. On peut dire qu'ils entraînent avec eux de vrais caravansérails. Dans l'intérieur de leurs vastes flancs métalliques, ils hospitalisent des hôtels tout entiers; une série de spacieuses auberges se meut avec eux sur l'océan, emportant avec elles tous les raffinements du luxe, du confort et de l'hygiène.

L'approvisionnement, que réclament, pour une seule traversée, le personnel, l'équipage et les passagers, constitue dans son ensemble une importante question. Ce n'est pas une petite affaire, en effet,

ce que nos lecteurs peuvent certainement imaginer.

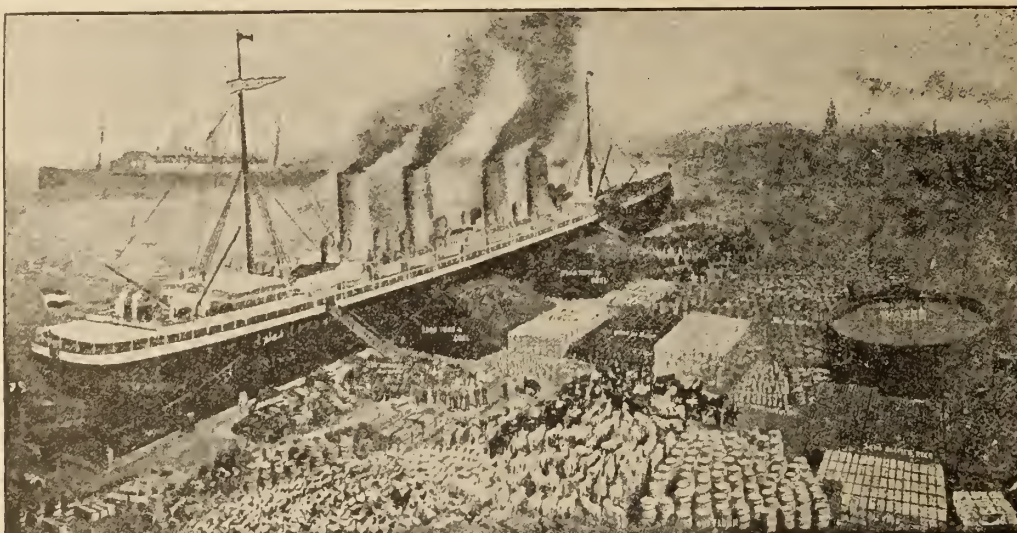
La Compagnie allemande nous a donné, pour toute réponse, une image très suggestive, qui montre, alignés par catégories et parqués, sur un quai imaginaire immense, tous les êtres et toutes les choses qui doivent prendre place dans le "Deutschland", pour contribuer à la nourriture de sa population. Ce dessin en dit plus long que de très éloquentes explications; il rendrait certainement Pantagruel rêveur, et la contemplation de tant de victuailles assemblées le remplirait d'allégresse.

A la Compagnie Transatlantique, on nous a fait, d'après les statistiques officielles des "stewarts" et maîtres d'hôtels, la nomenclature des vivres de toutes espèces dont il faut ravitailler la Provence", avant chacun de ses départs. Nous avons appris—non sans surprise—qu'on embarquait 15 boeufs, 13 moutons,

poissons fumés, des harengs saurs, des monceaux de boîtes de sardines à l'huile.

Inventorions les légumes frais — pommes de terre, navets, carottes, oignons, choux-fleurs, haricots, etc.—; il y en a 20,000 kilogrammes. De quoi charger de 25 à 30 de ces lourdes charrettes de marchands parisiens, que nous voyons, le soir, descendre lentement les Champs-Élysées, se dirigeant vers les Halles, avec des monceaux de légumes magnifiquement rangés. Les légumes que réclame le ventre d'un paquebot suffiraient à l'alimentation de plusieurs grandes villes de province; car voici encore 2,000 artichauts, 500 choux, 250 bottes de poireaux, 4,000 salades de toutes sortes, et, pour les assaisonner et aussi, sans doute, pour servir à d'autres usages, nous trouvons dans les magasins du bord 132 gallons de vinaigre et 66 gallons d'huile à manger.

Ce n'est pas tout. Continuons notre inventaire et notons, au passage, 8,800



Le ventre d'un Transatlantique moderne

que d'héberger une population de 2,800 êtres humains et souvent davantage, pendant une semaine, au milieu de l'océan. Les marchands de comestibles, les halles, les marchés sont plutôt rares à travers l'Atlantique, et il est difficile d'aller chercher chez le boutiquier d'en face ce qui a été oublié au départ.

Il faut donc tout prévoir, avant de quitter le port, et ne pas compter sur les possibilités de se ravitailler en route. Il est indispensable même de tenir compte des aléas possibles et d'emporter des victuailles supplémentaires, en prévision d'une traversée qu'un événement quelconque, accident ou avarie, pourrait prolonger au-delà du temps normal du voyage.

Nous avons, au sujet de l'approvisionnement d'un transatlantique, demandé des renseignements à la Compagnie "Hambourg-America" et à la "Compagnie Générale Transatlantique". Les chiffres qui nous ont été fournis dépassent tout

5 veaux, 3 porcs, 100 lapins, plus de 2,000 pièces de volailles, représentées par 240 poulets, 400 pigeons, 250 canards, 40 dindes, 30 oies, etc. Une véritable basse-cour de ferme modèle!

A cette énumération il convient d'ajouter: 2,360 pièces diverses de gibier, 200 rognons, 150 langues de boeuf, 350 carrés de côtelettes, 240 gigots, 52 têtes de veau, 260 pieds de mouton, 300 pieds de porcs, 50 jambonneaux et—attention gourmets!—12 barils de foie gras truffé. Toutes ces bonnes choses sont conservées dans des chambres frigorifiques, admirablement agencées. Si nous ajoutons une cinquantaine de barils de lard salé et 500 kilogrammes de charcuteries diverses, nous aurons un tonnage de 18,000 kilogrammes pour les viandes embarquées.

N'oublions pas, maintenant, 3,000 kilos de poissons frais, les crevettes fraîches, 150 homards, 400 douzaines d'huîtres, des

livres de légumes secs; 5,500 livres de pâtes, macaroni, etc.; 2,500 œufs; 2,000 livres de beurre; 4,000 livres de saindoux; 3,675 boîtes de conserves; 2,200 livres de fromages divers.

Les desserts n'ont pas été oubliés. Écoutez plutôt l'énumération de ces chatte-ries; elle vous apprendra qu'on vient d'embarquer, pour être consommées entre le Havre et New-York: 6,000 oranges, 4,000 poires, 4,000 pommes.—Les filles d'Eve ne manqueront de rien pendant la traversée!—34,100 livres de fruits secs et confits, 200 pots de confitures diverses, 100 pots de miel et de marmelades. A tout ceci, il faut ajouter encore des centaines de caisses de gâteaux et de friandises, ainsi que des boîtes de thés, de café et de chocolats.

Mais arrêtons-nous ici. Nous ne pouvons entrer davantage dans les détails de cet inventaire; cela nous mènerait trop loin. Qu'il nous suffise de dire,

===== VENDEZ LE =====

GIN DE BURNETT

"LE LONDON DRY ORIGINAL,"

===== Absolument le plus Fin! =====

J. M. Douglas & Co., Seuls Agents au Canada. Montréal.

———— DISTILLATEUR DE ———

JOSEPH E. SEAGRAM, Fins Whiskies

WATERLOO, CANADA.

"Old Times," "White Wheat," "No 83 Rye," "Star Rye."

MEAGHER BROS. & CO., Montreal, Agents.



Avez-vous
Essayé les

Cocktails Saratoga

"Manhattan,"
"Club Whisky,"
"Brandy,"
"Holland."

Les seuls Cocktails de ces mar-
ques faits au Canada.

En vente chez tous les marchands
de Liqueurs en gros.

Escomptes spéciaux aux
maisons de gros.

AGENTS POUR LA PUISSANCE.

D. McMANAMY & CO.
Inc.

Marchands de Liqueurs en Gros

SHERBROOKE, QUE.

HENRY J. GHARD & CO.

IMPORTATEURS

MONTREAL

AGENTS POUR :

James Watson & Co., Ltd. Scotch Whiskies

Moutet's - - Eau-de-Vie de Bourgogne

Taylor Fladgate & Yeatman - Vins de Porto

Wisdom & Warter Ltd. - - Sherries

Lawson Wilson & Co., Ltd. Guinness Stout

après cette statistique rapide, que, s'il était possible d'entasser tous les produits nécessaires à la nourriture des habitants de la ville flottante, et de les réunir aux 4,500 flacons, litres et bouteilles de vins, bières et liqueurs diverses, pris dans les caves du paquebot on obtiendrait un cube de 120 pieds de côté et de 180 pieds de hauteur. Cette masse de victuailles fournirait un véritable monument, une pyramide gigantesque haute comme le Panthéon.

Il y aurait beaucoup à dire sur les cuisines, véritables laboratoires dans lesquels se travaillent, se façonnent et s'accommodent toutes les victuailles dont il vient d'être question; il y aurait aussi une description intéressante à faire des diverses salles à manger où les passagers prennent leurs repas; il y aurait beaucoup d'explications à donner sur le personnel de toutes les professions attaché aux cuisines et aux salles à manger. Il faut nous contenter, dans cet article, de constater, en terminant, que nous avons raison de dire que les paquebots modernes ont un appétit pantagruélique et que les soins, que réclame le ventre du transatlantique, demandent une attention toute particulière.

Will Darvillé.

(Le De Dion-Bouton.)

LA PROPRETE DANS LES BARS

La propreté est chose essentielle dans un bar comme partout ailleurs. De même que pendant les grandes chaleurs, une personne a plus de satisfaction mentale quand elle tient son corps en état constant de propreté, de même, la bonne apparence du bar influe sur les sens du client. De même que la propreté et la fraîcheur du corps reposent un esprit fatigué, de même un bar frais et propre exerce une influence calmante sur le client harrassé par la fatigue de la journée.

La propreté la plus grande devrait être observée pendant l'été dans le bar même et dans la cave. Les tuyaux principalement devraient être tenus propres. Un bar rempli de mouches ne paraîtra jamais propre, et rien ne répugne au client comme une mouche qui se pose sur son verre. Tous les bars devraient être pourvus de portes-moustiquaires s'ouvrant des deux côtés. Si la plus grande propreté règne dans le bar, le propriétaire sera peu ennuyé par les mouches. Ces insectes ne se réunissent que dans les endroits malpropres.

Un linge à fromage renouvelé chaque jour, ou au moins tous les deux jours, devrait être maintenu sur les biscuits et le fromage.

Les biscuits et le fromage dont il faut chasser les mouches, ne sont pas très engageants et ne portent pas les hommes à rendre visite de nouveau à l'établissement.

Maintenez la bière à la température convenable. Rien n'a meilleur goût, quand il fait très chaud, qu'un verre de bière à la température voulue, et rien n'est aussi répugnant à l'estomac que de la bière insuffisamment refroidie. Employez en abondance de l'eau froide et propre pour rincer les verres pendant les jours chauds. Ne permettez pas aux commis de bar de porter des tabliers ou des vestes souillées. L'observance de ces règles ne coûte pas beaucoup, mais elle aide aux affaires d'une manière surprenante.

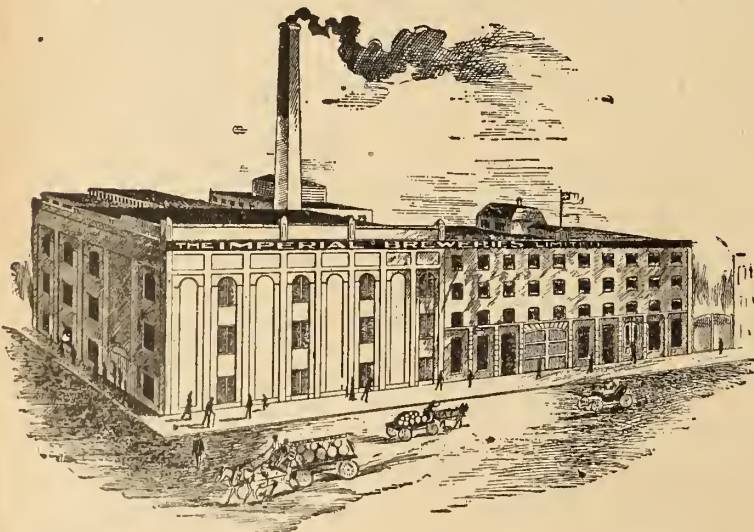
Nous rappelons à MM. les Hôteliers qu'ils trouveront à la **Freyseng Cork Co., Ltd.**, 655-661 rue St-Paul, Montréal, tout ce qu'il y a de plus perfectionné en fait d'**Extracteurs de Bouchons**, ainsi que tous les genres de **Bouchons** et tous les articles pour l'embouteillage des vins et liqueurs.

M. J. R. Truesdale, de la maison J. W. Wuppermann, de New-York, qui représente dans l'Amérique du Nord les fabricants de l'Angostura Bitters, vient de visiter le commerce de gros de Montréal.

Ecoutez attentivement, répondez prudemment, décidez-vous promptement.

The IMPERIAL BREWERIES Limited

La Brasserie Coopérative des Hoteliers et Epiciers



Prix Spéciaux aux Actionnaires de
— la Compagnie —

Bière et Lager en Fûts,
Marque :

IMPERIAL BREWERIES, LTD.
(EXTRA PALE ALE)

IMPERIAL PORTER.

IMPERIAL LAGER.

SALVADOR LAGER.

BRASSERIE ET BUREAUX:

617, rue St-Paul,

MONTREAL

Jules Robin & Cie

COGNAC



LE

COGNAC

Jules Robin & Cie,

a été le leader sur le marché
canadien pendant au-delà d'un
demi-siècle et entend conser-
ver sa position

En vente chez tous les principaux
Négociants en Vins.

JOHN HOPE & CO.,

Agents pour le Canada,

CE QUE BOIVENT LES TEMPERANTS AUX ETATS-UNIS

On sait que la doctrine de la tempérance absolue, c'est-à-dire l'abstinence complète de toute boisson légère ou forte, fermentée ou distillée a remporté un triomphe complet dans plusieurs Etats ou provinces de l'Amérique du Nord. Comme la compétence du pouvoir fédéral et du congrès américain est très limitée, chaque Etat a le droit de légiférer sur bien des points, qui relèvent en Europe de l'autorité centrale. Il en résulte que dans maints Etats, la législation a voté ce qu'on appelle le régime de la prohibition. On entend par là l'interdiction de débiter et de vendre aucune boisson contenant de l'alcool. Seuls les pharmaciens ont le droit d'en détenir sous la forme de médicaments et d'en délivrer aux malades ou soi-disant tels.

La première conséquence de ce régime a été la transformation de nombreuses pharmacies en véritables débits de rhum ou whisky, délivré sous un nom quelconque, sans que les consommateurs se fassent la moindre illusion sur la nature du "remède" qui leur est délivré.

C'est la première face de la question, violation pure et simple de la loi de prohibition. Mais il en est une autre, plus dissimulée, qui présente un côté vraiment plaisant et presque comique.

Les pharmaciens, respectueux de la loi, ne veulent à leurs clients ni whisky, ni brandy, ni genièvre, mais aux personnes "faibles de constitution", fussent-ils adhérents fidèles et consciencieux des ligues de tempérance, ils offrent des toniques et des amers reconstituants, infiniment plus riches en alcool que les bières fortes et les vins de France.

Un certain docteur Bowditch, dont nous indiquerons plus loin le but, a réuni des données sur la teneur alcoolique de ces "boissons de tempérance", livrées par les pharmaciens dans les Etats prohibitionnistes.

Salsepareilles de diverses marques entre 13 1-2 et 19 p. c. d'alcool.

Tonique liquide au boeuf (recommandé pour le traitement de l'ivrognerie): 26 1/2 p. c., plus qu'un vin de Porto assez fort.

Tonique au boeuf et au cacao, 23 p. c.

Tonique stomacique 42 1/2 p. c., autant qu'une bonne eau-de-vie.

La série des amers reconstituants contient entre 2 5 et 44 1/2 p. c. d'alcool, c'est-à-dire la force des liqueurs surfinées au minimum et celle du cognac des meilleures marques. Il existe aussi un amer ou sherry, qui semble avouer sa nature: il est d'ailleurs plus fort que le Porto le plus alcoolisé. Par contre certain amer dénommé est censé absolument exempt d'alcool; c'est l'amer préféré des tempérants scrupuleux, seulement on y a rele-

vé la présence de 25 1/2 p. c. d'alcool, moitié de plus que dans le vermouth le plus relevé.

En résumé ces remèdes pour tempérants affaiblis ont autant ou plus de degrés que les vins de liqueur les plus généreux et quelques-uns d'entre eux sont aussi riches en alcool que les bonnes eaux-de-vie.

Sur 42 de ces spécialités aucune n'est aussi faible que la bière forte, 4 seulement le cèdent au bordeaux commun; 32 contiennent entre 10 et 30 p. c. d'alcool.

Salsepareilles, amers, toniques se débitent en quantités énormes dans les trois Etats prohibitionnistes du Maine, du Vermont, du New Hampshire et dans les trois Etats de Massachusetts, de Rhode-Island et de Connecticut, où le régime prohibitif est abandonné au choix des autorités locales.

On a dressé des statistiques de la consommation de ces remèdes, et, dans un seul Etat, à prohibition partielle, une seule de ces spécialités aussi forte que le vin de Porto se vend à raison de 300,000 bouteilles.

Naturellement la vente de ces toniques est bien plus considérable dans les Etats à prohibition complète que dans ceux où elle est seulement partielle.

La dose recommandée varie entre le contenu d'une cuiller à thé et celui d'un verre à vin—rappelons que certains de

FOURNITURES DE BARS

Directement de la Manufacture chez vous, à des
prix qui correspondent à la qualité des Marchandises.

Montréal, 16 Juillet 1907.

THE HAMILTON BRASS CO., LIMITED,
MESSIEURS;— MONTRÉAL.

Nous avons l'honneur de vous déclarer que les "Workboards" en Argent Allemand, les Pompes, etc., installés par vous au "Imperial Hotel" et au "St. George House" sont considérés par nos clients et par nous-mêmes comme les plus beaux qui existent aujourd'hui dans la Cité.



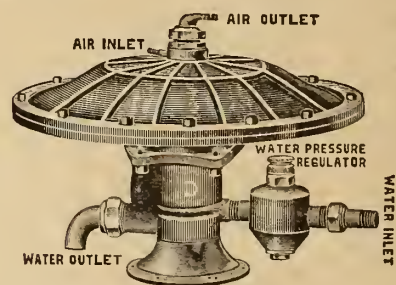
Nous désirons vous féliciter du style, du fini et de l'art déployés dans ces travaux, car ils font honneur à l'industrie Canadienne.

Vous souhaitant tous les succès,

Nous demeurons, vos dévoués,

ASSELIN & PERRON, ARCHITECTES ET INGÉNIEURS,

17, Côte de la Place d'Armes, Montréal.



THE HAMILTON BRASS MANUFACTURING CO., LIMITED

HAMILTON, Ont. MONTREAL, Que.

Succursale à Montréal:

327, rue Craig Ouest.

POUR RÉPARATIONS, TÉLÉPHONEZ:

Bell, Main 3245; Marchands 774.

DEMANDEZ NOTRE NOUVEAU CATALOGUE.

VINS et LIQUEURS de HAUTE QUALITÉ

NOUS recommandons et nous garantissons sans réserve les marques suivantes, qui ont fait la réputation des grandes Maisons — les plus fortes dans leurs lignes respectives — qui les ont lancées sur les marchés du monde et en ont maintenu la qualité toujours uniforme.

Champagne

Piper-Heidsieck

Maison fondée en 1785

Ce grand vin, dans sa lutte pour la suprématie — suprématie de la qualité — a atteint la popularité la plus enviable. C'est le favori des connaisseurs. Nous recommandons spécialement la cuvée de 1900 pour la délicatesse de son arôme et son bouquet exquis.

Gin Pollen et Zoon

Le premier des Gins de Hollande, moëlleux, âgé et qui a beaucoup d'amateurs au Canada, parce qu'il est réellement bon.

Liqueurs Garnier

Les Liqueurs fines de la maison P. Garnier ont obtenu les plus hautes récompenses aux Expositions de Paris, 1878 ; Amsterdam (médaille d'or) 1883 ; Paris, 1889 et 1900 (médaille d'or). Elles sont de la plus haute qualité.

Clarets et Sauternes

de la Maison VIGNEAU & CAMBOURS

Excellents vins, de qualité supérieure, bien conditionnés et qui se recommandent par leur finesse et leur bouquet.

Vins de Bourgogne

de la Maison MORIN, PERE & FILS

La Maison Morin, Père & Fils est renommée pour le choix de ses vins, qui peuvent se comparer très favorablement avec ceux de n'importe quelle marque connue.

Vins de Port de la

REAL COMPANHIA VINICOLA

La plus forte Maison dans la production de ces Vins estimés. Les meilleurs Vins de Port que l'on puisse se procurer et la meilleure valeur pour le prix dans les différentes qualités.

Vins de Sherry

de la Maison DIEZ HERMANOS

Si vous voulez avoir un bon Sherry, essayez les marques de la Maison Diez Hermanos, de Jerez — la plus importante dans le commerce des Sherries. Vous en aurez toute satisfaction — à tous les points de vue.

POUR TOUTES INFORMATIONS, COTATIONS, ETC., ÉCRIVEZ,
TÉLÉPHONEZ OU TÉLÉGRAPHIEZ A NOS FRAIS.

LAPORTE, MARTIN & CIE, LTÉE

EPICERIES, VINS ET LIQUEURS EN GROS

MONTREAL

ces remèdes sont de véritables eaux-de-vie et le nombre de doses quotidiennes varie entre 1 et 4.

Ces données suggestives sur la teneur alcoolique et sur la consommation des toniques n'émanent pas d'adversaires de la tempérance; bien au contraire, c'est une société de teetotalers qui les a fait réunir et publier par le docteur Bowditch. Enfin ce dernier révèle un fait bien caractéristique; l'un des plus enthousiastes avocats de la tempérance a autorisé l'apposition de sa photographie sur l'un des remèdes en question: il contient seulement 26 p. c. d'alcool!

Bref, sous le régime de la prohibition générale ou locale, il est probable que l'alcoolisme fait plus de ravages que dans les Etats où la consommation des boissons fermentées ou distillées n'est soumise à aucune restriction.—(Revue des Vins et Liqueurs).

MM. Freyseng Cork Co., Ltd., ont dans leurs magasins, un appareil breveté pour boucher les bouteilles, qui ne saurait être surpassé au point de vue de bon marché et du travail.

Une bonne annonce vend des marchandises aujourd'hui et vous fait une bonne réputation pour demain.

PROTECTION DES HOTELS CONTRE LE FEU

(du "Hotel World")

La fin de l'été et le commencement du chauffage, ainsi que l'augmentation de l'éclairage, amènent une augmentation des incendies dans les hôtels.

De récents incendies d'hôtels, où plusieurs vies ont été perdues, ont de nouveau appelé l'attention de tous les gérants d'hôtels sur l'importance de fournir à leur établissement un outillage de sauvetage, sous forme d'escaliers de sauvetage et d'extincteurs de feu.

Il a été démontré que si le "Aveline Hotel" à Fort Wayne, avait eu quelques cordes de sauvetage de plus, une dans chaque chambre, plusieurs vies auraient été sauvées. Il y a de nombreux appareils de sauvetage portatifs brevetés et nous savons qu'un grand nombre de ces appareils se vendent. Une investigation montre que la corde de sauvetage réglementaire est l'appareil le plus pratique de tous.

On a soulevé la question du câble de sauvetage portatif en acier, à cause du fait que ce câble ne brûlerait pas s'il venait en contact avec les flammes; mais nous trouvons que ce câble en acier n'est pas un appareil très bon, à cause du soin

qu'il faut employer pour l'empêcher de rouiller; mais, en outre, si ce câble venait en contact avec les flammes, il s'échaufferait tellement qu'il serait impossible à qui que ce soit de s'en servir, de sorte qu'il n'aurait aucun avantage sur la corde ordinaire.

Il y a deux appareils de sauvetage portatifs qui sont hautement recommandés: ce sont la corde ordinaire de sauvetage, telle qu'on l'emploie dans les casernes de pompiers, qui est simplement bouclée au pied d'un lit, jetée par la fenêtre, et par laquelle l'habitant de la chambre peut facilement descendre. Cette corde est faite d'un matériel très fin et supporte le poids de plusieurs personnes. L'autre appareil est muni de poulies à friction, de telle sorte qu'il s'ajuste à n'importe quel poids. On l'attache facilement au cadre d'une fenêtre, en faisant simplement une boucle à l'extrémité, en passant le pied dans la boucle ou en mettant cette boucle autour du corps, et la personne en danger peut ainsi parvenir jusqu'au sol, facilement et promptement; en même temps, l'autre extrémité de la corde de sauvetage remonte jusqu'à la fenêtre, de sorte qu'un autre locataire peut s'en servir, etc. Un tel appareil peut être acheté chez presque tous les marchands d'appareils pour combattre l'incendie.

LE PLUS VIEUX! LE PLUS PUR! LE MEILLEUR!

SANDY MACDONALD (LIQUEUR SPECIALE) **SCOTCH WHISKY**

Distillé et embouteillé *exclusivement* par MM. Alexander & Macdonald, de Leith, Ecosse, et garanti par eux comme ayant *VIEILLI* durant *dix ans* avant d'être embouteillé. «Le savant Chimiste, Granville H. Sharpe, F. C. S., ex-directeur du Collège de Chimie de Liverpool, loue le Sandy Macdonald comme étant un *stimulant supérieur* sur lequel on peut toujours compter. «Nous devons ajouter que le verdict des savants coïncide avec celui du *public Canadien*, car bien que ce Scotch ne soit sur ce marché que depuis quelques mois, il est déjà en vente dans *tous les principaux* hôtels et bars de ce pays, ayant actuellement une *plus grande vogue* que toute autre marque de Scotch à la même époque de son existence sur le marché Canadien. «Il est *supérieur* à bien des Scotchs vendus à des prix beaucoup plus élevés.

LAWRENCE A. WILSON CIE LIMITEE

Agents pour le Canada, Montréal



LE VIN DES CARMES

La Vogue

— DU —

Vin des Carmes

s'est affirmée dès le début. Sa formule a été approuvée par la profession médicale. Son mérite et ses propriétés médicinales ont créé en sa faveur une demande qui se développe de mois en mois.

LE VIN DES CARMES est un créateur de force et d'énergie: il a rapidement raison de l'ANÉMIE, du MANQUE d'APPETIT et de la DYSPEPSIE.

EN VENTE CHEZ LES MARCHANDS DE LIQUEURS ET LES PHARMACIENS EN GROS.

A. TOUSSAINT & CIE.

DEPOSITAIRES GENERAUX

194, RUE ST-PAUL, :: QUEBEC.

3 Produits à Recommander

LE COMMERCE A TOUT INTÉRÊT À POUSSER CES MARCHANDISES QUI SONT DE BONNE QUALITÉ, QUI PLAISENT AU CONSOMMATEUR ET QUI RAPPORTENT DE SUBSTANTIELS PROFITS AUX DÉTAILLEURS.



Comme rafraîchissement, il n'y a pas de meilleure liqueur à offrir que la Crème de Menthe. Elle est économique.



Un Vieux Gin agréable à boire, chaud et fort, mais sans acreté, qui stimule et remonte tout le système.
Essayez-le !



Une délicieuse liqueur de table, genre chartreuse, qui facilite la digestion.

Distributeurs Généraux :

Maison FOURNIER-FOURNIER, Limitée,
SAINT-HYACINTHE, P. Q.

Bien entendu, il faut comprendre que les hôtels devraient être munis dans tous les cas, d'escaliers de sauvetage réglementaires en acier; mais, dans beaucoup de cas, il est impossible d'arriver à ces escaliers de sauvetage, à cause de l'endroit où se trouve le feu. Aussi, les autres appareils de sauvetage plus simples sont d'une grande importance. Dans les villes où une haute pression d'eau est possible, les hôtels devraient être munis de tuyaux à demeure, avec dévidoirs logés à des points différents à chaque étage, de sorte qu'un flot d'eau puisse être jeté facilement et promptement sur le feu. Il devrait aussi y avoir à chaque station de tuyaux une hache d'incendie réglementaire et des pics, de telle sorte qu'en cas d'incendie au-dessous du plancher ou entre les murs, on puisse faire facilement un trou et employer l'eau pour éteindre les flammes. En outre du service d'eau, on devrait maintenir à portée de la main un certain nombre d'appareils extincteurs chimiques portatifs, logés à différents points du corridor. Ces appareils ont été très précieux dans certains cas. Ils fournissent leur propre pression et projettent un jet de produits chimiques qui est quatre fois aussi fort que l'eau. En cas d'un incendie se déclarant dans un hôtel, un de ces extincteurs peut être promptement employé et le feu peut être éteint avant qu'il soit

même nécessaire de jeter l'alarme dans l'hôtel. Le feu étant éteint dès son début, il se produit très peu de fumée et, en même temps, l'hôtel est sauvé des dommages qu'il encourrait du fait de l'eau.

Outre le fait que ces extincteurs chimiques sont d'une grande valeur comme protection contre l'incendie, il y a aussi l'économie d'assurances. En parlant de la question aux autorités de l'assurance, nous avons trouvé que là où des hôtels ont installé ce genre d'appareils, ils ont bénéficié d'une réduction de leurs taux d'assurance; en fait, ils en ont tellement bénéficié, que l'argent qu'ils ont dépensé pour ces appareils a été plus que compensé par l'économie qu'ils ont réalisée dans leur assurance et l'hôtel a en outre une protection qui ne lui coûte à peu près rien.

En plus des petits extincteurs chimiques, un grand nombre d'hôtels font installer des engins chimiques portatifs, pour combattre le feu. Ces engins sont d'habitude logés près des cuisines et des fournaies, là où il y a le plus de danger qu'un feu se déclare. Ils consistent en une grande cuve montée sur roues et arrangée de telle sorte qu'ils peuvent être facilement et rapidement transportés dans n'importe quelle partie de la bâtisse; en réalité, ils peuvent être mis dans l'ascenseur et transportés d'étage en éta-

ge. Ces cuves ont une grande longueur de boyaux, avec une lance à fermeture et peuvent éteindre un incendie de très grandes proportions. Ils ont d'habitude une capacité de 40 gallons, ce qui représente à peu près la dimension d'un appareil chimique employé dans les grandes casernes de pompiers.

Tout l'outillage recommandé pour la protection des hôtels peut être acheté chez les marchands qui vendent des appareils pour combattre le feu et nous recommandons à nos abonnés, en installant un outillage, pour la protection de leur hôtel contre le feu, de consulter d'abord les manufacturiers des appareils eux-mêmes, qui sont en mesure de les faire profiter de leur expérience.

Pour tous les articles nécessaires à la mise en bouteilles des vins, bières, liqueurs, etc., les embouteilleurs peuvent s'adresser en toute confiance à la maison S. H. Ewing & Sons, Montréal; ils y trouveront, aux meilleures conditions, bouchons, capsules, broche, feuilles d'étain, etc., et tous les appareils dont font usage les brasseurs et les embouteilleurs.

L'annonce représente la vapeur qui actionne la machinerie, montez la vapeur. La publicité est le lubrifiant des affaires, ne ménagez pas l'huile. La publicité est le réveil-matin des affaires, sonnez le réveil.

TRAVAUX DE TOUTES SORTES
IMPRIMÉS EN NOIR OU EN
COULEURS, EXÉCUTÉS ET
LIVRÉS PROMPTEMENT. :: ::

La Cie de Publications Commerciales
DEPARTEMENT DE L'IMPRESSION
42 PLACE JACQUES-CARTIER, MONTREAL, P.Q.

S. H. Ewing & Sons, Importateurs et Manufacturiers de BOUCHONS

Coupés à la Main et à la Machine

Marchands de Capsules pour bouteilles, de
broche d'embouteilleurs, d'Etain en feuilles,
de Fournitures pour Brasseurs, etc., etc., etc.

SUCCURSALE DE TORONTO: 29 Front St., West. BUREAU PRINCIPAL: 96 rue King, Montréal

Téléphones: { BELL MAIN 65
MARCHANDS 522

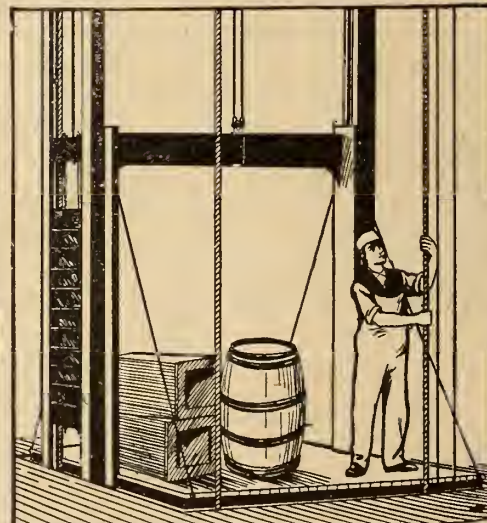
MONTE - CHARGE A BRAS

CHARGE
1500 Lbs.

CHARIOT
6 x 5 PIEDS

\$100.⁰⁰

F. O. B.
HAMILTON
ONTARIO



Nous fournissons dessins et instructions, permettant à tout le monde de faire une installation.

CET APPAREIL PARCOUR LA MAIN D'ŒUVRE ET LES DÉPENSES DE MANIPULATION DE MARCHANDISES POUR LES ETACS SUPÉRIEURS.

Pour informations complètes, écrivez à notre bureau le plus rapproché.

MONTREAL | WINNIPEG | VANCOUVER | OTTAWA
Rue St-Jacques | Bloc McRea | Rue Alexander | Rue O'Connor
OTIS-FENSOM ELEVATOR COMPANY, LIMITED
BUREAU PRINCIPAL - TORONTO, ONTARIO

NOS PRIX COURANTS

Les prix indiqués le sont d'après les derniers renseignements fournis par les agents ou manufacturiers.

ABSINTHE			La cse		
Ed. Pernod (3)	14.50	
Gemp. Pernod (14)	13.50	
Pernod Fils (12)	15.00	
AMERS					
Amer Picon (12)	11.00	
L. C. F. C. (1)	La cse		
Jamaica	pts.	5.50	
Celery	pts.	5.50	
Mixed Bitters (13)	8.50	
APERITIFS					
Bacchus (2)	La cse		
12 Bouteilles	10.00	
Dubonnet (1)	La cse		
Litres	10.00	
Mixed Bitters (13)	8.50	
Tôt (14)	7.50	
Stone's Lime Juice, 12 quarts (5)	3.00	
"Lime Juice Cordial, 12 qts.	3.00	
BIERES					
Bass' (4)	qts.	pts.	
E. & J. Burke's Bottling	2.65	1.65	
Bass' (2)	qts.	pts.	
Daukes' & Co.	2.40	1.55	
Bass' (4)	qts.	pts.	
C. G. Hibbert's Bottling	2.65	1.65	
Bass & Co.'s Ale	
Machen & Hudson's "Beaver Brand" (7)	
Quarts	2.25	1.65	
Pints	1.65	
Splits	1.20	
Bass' (3)	qts.	pts.	
Read Bros. Dog's Head	2.60	1.70	
Bass' (14)	qts.	pts.	
Monkey Brand	2.60	1.70	
Monkey Brand, Nips	\$1.15	..	
Bass' (6)	qts.	pts.	
Bull's Head	2.65	1.65	
Bass & Co. (6)	In wood.		
Hhds	40.00	
Bbls	28.25	
India Pale, Klidderkins, 18 gals.	15.00	
India Pale, Firkins, 9 gals.	8.00	
No 1, Winter ale, Firkins, 9 gals.	10.00	
Castle Brand, Stone bottles	pts.	1.65	
Pabst (1)	Pints		
Export, 10 doz.	12.75	
Blue Ribbon, 10 doz.	13.75	
BIGARREUX					
L. A. Price (1)	qts.	pts.	
Bigarreaux au Marasquin	8.00	9.00	
Teyssonneau (12)	
Bigarreaux au Marasquin	10.00	6.00	
BOURGOGNES BLANCS					
Adet Seward & Co., Bordeaux (7)	
VD Chablis, par cse de Qts.	7.50	..	
Pints, \$1.00 par caisse extra.	
Bouchard, Père & Fils (12)	qts.	pts.	
Chablis	8.00	9.00	
Chablis, 1889	11.75	..	
J. Calvet & Cie (6)	qts.	pts.	
Chablis	11.50	12.50	
F. Chauvenet (15)	
Montrachet [marq. Guiche]	20.00	10.00	
Chablis Supérieur	7.25	8.25	
C. Marey & Liger-Bélaire (4)	qts.	pts.	
Chablis	8.50	9.50	
Morin, Père & Fils (2)	qts.	pts.	
Chablis, 1898	7.50	8.50	
Frédéric Mugnier (3)	qts.	pts.	
Chablis	8.00	9.00	
BOURGOGNES MOUSSEUX					
Bouchard, Père & Fils (12)	qts.	pts.	
Bourgogne Mousseux	14.00	15.50	
Beaune	16.00	17.00	
Nuits	18.00	19.00	
Chambertin	22.00	23.50	
F. Chauvenet (15)	qts.	pts.	
"White Cap" (Ultra Sec)	22.00	24.00	
"Pink Cap" (Vin des Dames)	22.00	24.00	
"Red Cap", Extra Sec			22.00	24.00	
C. Marey & Liger-Bélaire (4)	qts.	pts.	
Nuits — rouge	17.00	18.50	
Morin, Père & Fils (2)	qts.	pts.	
Sec-Mousseux	12.50	13.50	
BOURGOGNES ROUGES					
Adet Seward & Co., Bordeaux (7)	
VD Maçon par cse de Qts.	6.25	..	
VD Beaune, par cse de Qts.	7.50	..	
Pints, \$1.00 par caisse extra.	
Bouchard, Père & Fils (12)	qts.	pts.	
Maçon	6.50	7.50	
Beaujolais	8.00	9.00	
Beaune	8.00	9.00	
"Club"	7.00	8.00	
Pommard	9.00	10.00	
Nuits	11.00	13.50	
Chambertin	16.00	17.00	
Clos de Vougeot	20.00	21.00	
J. Calvet & Cie (6)	qts.	pts.	
Beaune	1889	9.00 10.00	
Pommard	1887	11.50 12.50	
Volnay	1889	13.75 14.75	
Chambertin	1887	18.00 19.00	
F. Chauvenet (15)	qts.	pts.	
Clos-de-Vougeot	25.50	26.50	
Chambertin	18.50	19.50	
Romanée	18.50	19.50	
Corton [Clos-du-Rol]	15.50	16.50	
Nuits	13.00	14.00	
Volnay	12.50	13.50	
Pommard	11.50	12.50	
Beaune	10.00	11.00	
Moulin-à-Vent, Maçon vieux	
Supérieur	9.00	10.00	
Beaujolais	7.00	8.00	
Maçon [Cholx]	6.50	7.50	
A. Lalande & Cie (5)	qts.	pts.	
Maçon	4.40	5.40	
Beaujolais	5.00	6.00	
Beaune	6.00	7.00	
Pommard	6.60	7.60	
C. Marey & Liger-Bélaire (4)	qts.	pts.	
Beaujolais	6.25	7.25	
Maçon	6.50	7.50	
Beaune	6.75	7.75	
Pommard	8.50	9.50	
Nuits	13.00	14.00	
Chambertin	16.50	17.50	
Morin, Père & Fils (2)	qts.	pts.	
Maçon, 1898	5.00	6.00	
Beaune, 1898	6.50	7.50	
Pommard, 1898	7.00	8.00	
Nuits, 1878	8.50	9.50	
Frédéric Mugnier (3)	qts.	pts.	
Beaujolais	6.00	7.00	
Maçon	6.50	7.50	
Beaune	7.00	8.00	
Pommard	8.50	9.50	
Nuits	10.50	11.50	
Chambertin	15.00	16.00	
Chanson, Père & Fils (5)	qts.	pts.	
Bourgogne Royal	10.00	11.00	
CHAMPAGNES					
C. A. Cardinal (2)	qts.	pts.	splits
Extra Dry	12.50	13.50	14.50
Duc de Montlouis (1)	qts.	pts.	
Cuvée Réserve	10.00	11.00	
Carte Noire	12.50	13.50	
Carte D'or	14.00	15.00	
Duc d'Origny (2)	qts.	pts.	splits
Cuvée réservée	17.00	18.00	19.00
Louis Duvau (5)	13.50	15.00	
Gratien & Meyer (14)	qts.	pts.	
Caisses ou paniers	13.00	14.00	
Heidsieck & Co. (5)	
Dry Monopole	31.00	33.00	
Lemay & Co. (15)	La cse		
Half Pints	4.00	
Pints	8.00	
Quarts	12.00	
Edmond Massé & Fils (19)	qts.	pts.	
Carte Noire	10.00	..	
Carte Blanche	14.00	..	
Carte Or	20.00	..	
Mcët & Chandon (7)	qts.	pts.	
White Seal, 1900	28.00	30.00	
Brut Imperial	31.00	33.00	
Brut Impérial, cuvée, 1898	42.00	..	
G. H. Mumm & Co. (6)	qts.	pts.	
Extra Dry	28.00	30.00	
Selected Brut	31.00	33.00	
Selected Brut 1898	32.00	34.00	
Selected Brut 1895	38.00	40.00	
Extra Dry, paniers 1 doz. 1/2 B.	8.50	..	
Extra Dry, paniers 2 doz. 1/2 B.	17.00	..	
Piper-Heidsieck (2)	qts.	pts.	splits
Sec	28.00	30.00	32.00
Brut	30.00	32.00	34.00
Cuvée 1900, très sec	30.00	32.00	34.00
Escompte de commerce 10%	
Louis Roederer (1)	qts.	pts.	
Grand Vin sec	28.00	30.00	
Vin Extra sec	28.00	30.00	
Brut spécial Cuvée	30.00	32.00	
Ve Pommery, Fils & Cie (12)	qts.	pts.	
Sec, ou Extra Sec	28.00	30.00	
Brut [vin naturel]	30.00	32.00	
CLARETS					
Adet Seward & Co., Bordeaux (7)	
Purs Clarets Français.	
VD 6 Grand Ordinaire, par cse Qts.	4.25	..	
VD 5 Première Côte, par cse Qts.	4.75	..	
VD 4 Moulin supérieur, par cse Qts.	5.50	..	
VD 3 Grand Cantenac, par cse Qts.	6.75	..	
Pints, \$1.00 par caisse extra.	
Bulk. En Hhds, demi-quart et huitième de Hhd., depuis \$1 par gallon.	
Barton & Guestier (4)	qts.	pts.	
Floirac	5.00	6.00	
Medoc	5.25	6.25	
Margaux	5.50	6.50	
St-Julien	6.00	7.00	
Batailley	9.50	10.50	
Pontet Canet	11.00	12.00	
Château Leoville	20.00	21.00	
Château Larose	20.00	21.00	
Château Margaux	24.00	25.00	
Château Lafitte	24.00	25.00	
Bordeaux Claret Co. (14)	qts.	pts.	
Côtes	2.50	3.50	
Bon Paysan	2.60	3.60	
Bon Bourgeois	3.00	4.00	
St-Julien	3.50	4.50	
Monterrand	4.00	5.00	
Château Brûlé	5.00	6.00	
St. Estèphe	6.00	7.00	
Pontet Canet	8.00	9.00	
J. Calvet & Co. (6)	qts.	pts.	
St-Vincent	3.50	4.50	
Medoc	4.50	5.50	
Floirac	5.00	6.00	
Margaux	5.50	6.50	
Château Lascombe (1)	qts.	pts.	
Margaux	2.25	3.00	
Faure Frère (3)	qts.	pts.	
Bon Bourgeois	3.00	4.00	
Côtes	3.50	4.50	
Bon-Ton	4.00	5.00	
St-Emillion	4.50	5.50	
Ch. Dugay	6.00	7.00	
Floirac	4.50	5.50	
Medoc	5.00	6.00	
Margaux	5.50	6.50	
St-Julien	6.00	7.00	
Pontet Canet	9.00	10.00	
Château Gruaud Larose	12.00	13.00	
Côtes	le gallon.	1.00	

L. Gaudin & Cie (1)	qts.	pts.
St-Julien	2.50	3.00
St-Estèphe	3.00	3.60
Nathaniel Johnston & Fils (12)	qts.	pts.
Ordinaire	4.00	5.00
Château Chamfleuri	4.00	5.00
St-Loubes	4.75	5.75
"Club"	5.00	6.00
Medoc	5.50	6.50
Margaux	5.75	6.75
St-Julien	6.00	7.00
St-Estèphe	7.00	8.00
Château Dauzac	9.50	10.50
Pontet Canet	11.00	12.00
Margaux Supérieur	11.00	12.00
Château Beaucallou	15.00	16.00
Château Leoville	19.00	20.00
Château Larose	19.00	20.00
Château Margaux	21.00	22.00
Château Lafitte	22.00	23.00
A. Lalande & Cie. (5)	qts.	pts.
1893 Medoc	4.40	5.40
1890 Floirac	4.40	5.40
1889 St-Julien	4.80	5.80
1893 St-Emilion	5.20	6.20
1890 St-Estèphe	5.20	6.20
1889 Château Pontet Canet	6.80	7.80
1889 Château Leoville	11.00	12.00
1889 Château Lafitte	14.00	15.00
Léon Pinaud (4)	qts.	pts.
St-Julien	2.50	3.50
G. Pradel et Cie. Medoc (2)	2.75	3.25
P. Vernot. St-Julien (2)	2.75	3.25
Vigneau & Cambours (2)	qts.	pts.
Château Berges	3.50	4.00
St-Estèphe	4.50	5.50
St-Julien	5.00	6.00
Pontet Canet	7.50	8.50
Château Maucamps	10.00	12.00
Mouton Rothschilds	17.00	18.00

COCKTAILS

Cook & Bernheimer Co. (14)	La cse
Manhattan, Martini, Tom Gin,	
Vermouth, Gin, Whiskey, Ame-	
rican	9.50
G. F. Heublein Bros. "Club" (5)	
Manhattan, Martini, Whiskey,	
Vermouth, Old Tom, ou assortis.	12.75
Maison Fournier-Fournier, Ltée (13)	
Red Line Cocktails	La cse
8.50	
D. McManamy & Co.'s (19)	La cse
"Saratoga" Manhattan Club Whis-	
key Brandy, Holland Gin	8.25

COGNACS

Bisquit, Dubouché & Cie (5)	La cse
★	qt. 9.50
10 years old	qt. 12.50
Old Liqueur. 20 years old, qt.	16.00
V. V. S. O. P. 55 years old, qt.	45.00
Au gallon	4.10 à 10.00
J. Borianne (3)	La cse
X X X	7.50
Au gallon	3.75 @ 4.75
Jos. Brémont & Co. (14)	La cse
★★★	quarts 5.50
★★★	flasks 6.50
★★★	½ flasks 7.50
Boulestin & Cie (1)	1 cse 5 csces
★★★	qts. 10.50 10.25
★	qts. 12.00 11.75
★ Fluted	qts. 12.00 11.75
★	pts. 13.00 12.75
★	24 flasks 13.00 12.75
★★★	qts. 15.00 14.75
V. S. O. P.	qts. 20.00 19.50
V. V. S. O. P.	qts. 28.00 27.50
1846	qts. 45.00
Boutelleau, Fils (14)	La cse
V. S. O. P. 1858	qt. 18.00
Doctor's Special	qt. 11.00

V. O. 1875	qt. 13.50
V. V. S. O. P. 1820	qt. 30.00
Carlat & Co. (14)	La cse
Quarts	6.50
Pints	7.50
Jules Coadon & Co. (6)	La cse
12 quarts	8.00
24 flasks	9.00
Au gallon	3.90 @ 4.50
Cognac Distillers Association (14)	La cse
★★★	vieux .. 9.00
V. O. 12 ans	12.00
V. S. O. P. 20 ans	15.00
X. X. O. 1858	23.00
3 grapes	vieux 3.75 à 4.00
V. O.	3.95 à 4.15
Comandon & Co. (6)	La cse
Special	9.50
Reserve extra	10.50
Reserve 1878	12.50
★ ★ et X. O.	15.00
V. S. O. P.	16.50
Au gallon	4.50 7.50
Chs Couturier & Cie (2)	La cse
★★★	7.50
Aussi pts, 1-2 pts, Imp. Flasks, Flasks,	
et 1-2 Flasks à avance ordinaire.	
Quarts, Casks, etc.	3.80 à 4.00
D'Angely (3)	La cse
XXX	6.50
Dervos & Cie (1)	1 se 5 csces
Quarts	8.00 7.75
Pints	9.00 8.75
24 flasks n. c.	9.00 8.75
M. Durand & Cie (1)	La cse
★★★	Qts. 5.50
★★★	Pts. 6.50
★★★	½ B. 7.90
16 flasks	1.50
24 flasks n. c.	6.00
32 flasks	6.75
48 1-2 flasks n. c.	7.00
Evariste Dupont & Cie (13)	La cse
Cognac Spécial	12.50
1847	45.00
P. Frapin & Cie (3)	La cse
★	qt. 9.50
Medical	qt. 10.50
20 years old	qt. 13.00
25 years old	qt. 16.00
30 years old	qt. 19.00
Au gallon	4.00 @ 7.00
Fromy & Rogee (6)	La cse
Medical Reserve	10.00
Medical Reserve V.O.	12.50
Gonzalez, Staub & Cie (1)	La cse
Quarts	9.00
Pints	10.00
24 Flasks	10.00
48 Flasks	10.00
1 Etoile	Qts. 11.50
3 Etoiles	Qts. 14.00
V. S. O.	Qts. 16.50
V. S. O. P.	Qts. 18.25
Jas. Hennessy & Co. (9)	qts. pts.
★	13.00 14.00
★★★	16.00
V. O.	17.25
S. O.	25.00
X. O.	35.00
X. S. O.	45.00
Extra	60.00
Jimenez & Lamothe (14)	La cse
★★★	qt. 11.00
V. S. O. P.	qt. 15.00
1865 Liqueur	qt. 18.00
Au gallon	4.25 à 4.50

G. Lafon & Cie (13)	La cse
Cognac	8.50
Cognac ★	9.00
Cognac ★★	10.00
Cognac ★★★	12.00
Cognac 15 ans	18.00
Cognac No 1, 24 Flasks	7.50
Cognac No 1, 32 Flasks	8.00
Cognac No 1, 48 Flasks	8.50
Au Gall.	
Cognac (Proof) 3 ans	3.50
Cognac (Proof) 4 ans	4.00
Cognac (Proof) 8 ans	6.00
Cognac (Proof) 10 ans	6.50
Lagrange & Co. (14)	La cse
V. O.	qts. 7.00
V. O.	flasks 8.90
V. O.	½ flasks 9.00
F. Marion & Cie (2)	La cse
★★★	Qts. 6.00
Aussi pints, 1-2 pts, Imp. Flasks,	
Flasks, 1-2 Flasks à avance ordinaire.	
Quarts, Casks, etc.	3.40 à 3.75
Martell & Co. (4)	La cse
Une Etoile	qt. 12.75
3 Etoiles	qt. 16.00
V. O.	qt. 17.25
V. S. O. P.	qt. 18.75
V. V. S. O. P.	qt. 38.00
Moutet (20)	La cse
Quarts	16.50
Otard, Dupuy & Cie (15)	La cse
Spécial	qts. 9.50
Une étoile	qts. 12.00
Deux étoiles	qts. 14.00
Trois étoiles	qts. 16.00
V. S. O. P.	qts. 17.50
Au gallon depuis	5.00
Parville et Cie (2)	La cse
★★★	12s. qts. 5.00
★★★ Flasks	6.00
★★★ 1-2 Flasks	7.00
V. Pinot & Cie (1)	La cse
★★★	qts. 6.25
★★★	pts. 7.25
★★★	½ bott. 7.75
V. O.	qts. 7.25
V. O.	pts. 8.25
16 flasks	7.25
24 flasks n. c.	7.25
32 flasks	7.50
48 1-2 flasks n. c.	7.75
C. Pluchon & Cie (1)	1 cse 5 csces
Quarts	7.25 7.00
E. Puet (3)	La cse
★	qts. 9.50
Au gallon	4.00 @ 7.00
Quantin & Co. (6)	La cse
★★★	qts. 9.50
Au gallon	4.25 @ 5.50
Régner & Cie (14)	La cse
★★★	qts. 5.50
★★★	Flasks 6.50
★★★	½ Flasks 7.50
J. Rémy (3)	La cse
Quarts	6.50
Flasks	7.50
1-2 flasks	8.50
Renault & Cie (12)	La cse
★	qts. 10.00
V. O.	qts. 12.00
3 étoiles S. V. O.	qts. 15.00
V. S. O. P.	qts. 21.00
Club	qts. 18.00
50 Years Old	qts. 40.00
Au gallon	4.00 @ 10.00
P. H. Richard (2)	La cse
S. O.	qts. 22.50
20 ans flutes	qts. 17.50

V. S. O. P.	qts.	12.25
V. S. O. P.	pts.	13.25
V. S. O. P.	1-2 pts.	14.25
V. S. O.	qts.	10.50
V. O.	qts.	9.00
V. O.	pts.	10.00
V. O.	1-2 pts.	11.00
V. O.	Flasks.	10.00

Pts, flasks, 1-2 flasks à avance ordinalre.

Au gall.		
Richard	3.40 à 6.00	
John Robertson & Sons, Ltd. (7)	La cse	
Denis Mounie et Cie	11.50	
Clouret & Co.	10.50	
Au gall.		
Balzac, à preuve	4.00	
Jules Robin & Cie. (4)	La cse	
Quarts.	9.50	
24 Flasks.	10.00	
Sazerac de Forge & Fils (9)	La cse	
Quarts.	9.50	
Flasks.	10.25	
Au gallon.	4.25	

EAUX

Apenta Hungarian, Aparient (5)	La cse	
25 Quarts	6.25	
50 Pints	9.50	
Sparkling Splits	5.50	
Apollinaris (5)	La cse	
50 Quarts.	7.50	
100 Pints.	10.50	
100 Splits.	8.50	
S. Birch & Co. (14)	La cse	
Ginger Ale	Bombays 1.35	
Ginger Ale	Splits 0.90	
Soda	Bombays 1.25	
Soda	Splits 0.90	
Cantrell & Cochrane (4)	La doz	
Belfast Ginger Ale.	1.40	
Club Soda.	1.40	
Seltzer.	1.40	
Potass Water.	1.40	
Gal.		
Dry Imperial Ginger Ale	1.50	

Hlawatha (2)	La cse	
Naturelle, 1-2 gals.	12s 4.75	
Naturelle, 1-4 gals.	50s 7.50	
Gazeuse	qts. 50s 7.50	
Gazeuse	pts. 100s 10.50	
Gazeuse	splits 100s 8.50	

Libertyville Crystal Spring (1)	La cse	
Quarts, 50 Bout.	6.00	
Pints, 100 Bout.	8.00	
Splits, 100 Bout.	7.00	

Schweppe's, de Londres (12)	La doz.	
Soda Water Co. Cylindres, pour 2.	1.35	
Soda Water, Bombays.	pour 3. 1.60	
Soda Water, Splits.	pour 1. 1.10	
Dry Ginger Ale.	1.35	
Seltzer.	1.40	
Potass Water.	1.40	

St-Galmier (3)	La cse	
Source Badoit.	6.00	
Vichy (2)	La cse	
La Capitale, 50 B.	7.50	
La Sanitas, 50 B.	8.00	
La Sanitas, 100 B., pts.	9.50	
La Sanitas, 100 B. splits	7.50	

Vichy (3)	La cse	
Célestins, Grande Grille, Hôpital, Hauterive.	10.00	

Vichy St-Yorre (14)	La cse	
Source St-George.	8.00	

Bassin de Vichy (1)	La cse	
Source St-Louis	8.00	

EXTRAITS DE VIANDE

Bœuf Fluide (2)	La cse	
Vita Fluid Beef, 1 oz., cse 2 doz.	3.20	
Vita Fluid Beef, 2 oz., cse 1 doz.	3.90	
Vita Fluid Beef, 4 oz., cse 1 doz.	4.50	

Vita Fluid Beef, 20 oz., cse 1 doz.	4.75	
Vita Fluid Beef, 20 oz., cse 1 doz.	9.00	

GINS

Van Baarle & Zoon (7)	La cse	
Drawbridge Brand	6.5	
Caisses rouges, 15s.	11.75	
Caisses vertes, 12s.	6.50	
Caisses violettes, 24s. (2 gals.)	7.25	
En Fûts, à preuve, gallon	3.50	

Blankenhym & Nolet (14)	La cse	
Marque 'Clef', C'ses Rouges	10.50	
Marque 'Clef', C'ses Vertes	5.00	
Marque 'Clef', C'ses Violettes	5.00	
En cruchons	10.00	
Au gallon	de 3.00 à 3.25	

John de Kuyper & Son (4)	La cse	
Caisses Rouges	15s. 11.75	
Caisses Vertes.	12s. 6.25	
Caisses Violettes.	24c. 5.50	
Au gallon	3.15 à 3.30	

P. Hoppe, "Night Cap" (1)	La cse	
Rouges.	10.65	
Jaunes.	11.00	
Vertes	5.25	
Bleues.	6.00	
Violettes.	2.50	
Au gallon	3.05 3.25	

P. Hoppe, "Imperial" (1)	La cse	
Rouges.	10.50	
Vertes	5.00	
Violettes	2.45	

Melchers, de Berthierville (3)	La cse	
Croix Rouge. Caisses Rouges.	11.25	
Croix Rouge. Caisses Vertes.	5.85	
Croix Rouge. Caisses Violettes.	5.00	

J. J. Melchers (3)	La cse	
Honey Suckle, Cruen verre	9.00	
Honey Suckle, Cruen pierre	9.00	

Netherland's Steam Disty. Co. (6)	La cse	
Kilderlen's "Croix d'honneur".		
Caisses Rouges.	11.25	
Caisses Vertes.	5.85	
Caisses Violettes.	5.25	
Cruchons verre—12s 3 gals.	11.75	
Cruchons verre—24s 3 gals.	12.75	
Cruchons verre—12s 5 gals.	17.50	
Au gallon.	3.00	

A. C. A. Nolet, Schiedam (5)	La cse	
Caisses Rouges.	10.75	
Caisses Vertes.	6.00	

Old John (2)	La cse	
Caisses Rouges	15s 9.75	
Caisses Vertes	12s 5.25	
Caisses Pony	24s 4.50	

Pollen & Zoon (2)	La cse	
Cruchons, Verre, 1-8 g.	24s 11.00	
Cruchons, Verre, 14-g.	12s 9.50	
Cruchons, Verre, 1-2g.	12s 16.00	
1-8 Gallon	24s 12.00	
1-4 Gallon	12s 10.00	
1-2 Gallon	12s 16.50	

GRAVES SEC

Adet Seward & Co., Bordeaux (7)		
VD Graves, par cse de Qts.	6.50	
Pints, \$1.00 par caisse extra.		

HOCKS

Frederick Krote (14)	qts.	pts.
Sparkling White	16.00	17.00
Sparkling Red	18.00	19.00

LAGERS

F. Jacobs & Co. (2)	qts.	pts.
Pilsner German	2.50	1.60
Castle Brand		1.35
Miller Brewing Co. (2)	Le Brl.	
Marque "High Life", 10 doz.	13.00	
Marque "Buffet", 10 doz.	12.00	

Malt Extract, 8 doz.	15.60	
"Edelweiss" Lager.		
The Peter Schoenhofen Brewing Co., Chicago. (7)		
Brl. de 10 doz. Pts	14.00	
Blatz Brewing Co. (5)		
Export	12.50	

LIQUEURS FRANCAISES

Bénédictine (12)	qts.	pts.
12 litres.	20.00	21.00

Blankenhym & Nolet (14)	qts.	pts.
Anisette	12.00	
Curacao	11.00	
Kirsch, forêt noire	12.00	

Briand & Jaquet (1)	La cse	
Cherry Whiskey	7.50	
Blackberry Brandy	7.50	
Apricot Brandy	17.00	
Peach Brandy	10.00	
Strawberry Brandy	10.00	
Sirop de Gomme	7.00	
Kummel	9.00	
Anisette	9.00	
Cherry Brandy	7.50	
Crème de Menthe Verte	9.00	
Crème de Menthe Blanche	9.00	
Crème de Cassis	9.00	
Curacao Orange	9.00	
Sirop de Grenadine	7.00	
Maraschino	9.00	

Marie Brizard & Roger (12)	La cse	
Anisette.	13.50	
Curacao, Orange ou Blanc.	12.50	
Marasquin.	13.00	
Kummel, Superfin.	12.00	
Kummel Crystallisé.	12.50	
Green Peppermint.	13.00	
Crème de Menthe, Blanche.	13.00	
Cherry Cordial	12.50	
Cherry Brandy	12.50	
Blackberry Brandy	12.50	
Kirsch.	11.00	
Bitter Triple.	12.00	
Liqueurs assorties.	13.00	
Crème de Menthe Verte.	13.00	
Crème de Moka.	13.00	
Crème de Cassis	13.00	
Crème de Noyau	13.00	
Eau-de-vie de Dantzik.	13.00	
Orange Bitters.	9.50	
Punch au Kirsh.	11.00	
Peach Brandy	16.00	

Chartreuse St-Denis (2)	qts.	pts.
Verte	10.50	11.50
Jaune	10.50	11.50

Delizy & Dolstan (3)	qts.	pts.
Curacao	12.00	
Marasquin	12.00	
Kummel	12.00	
Liqueur jaune	15.00	16.00
Liqueur verte	16.00	17.00

Alex Droz & Cie (12)	qts.	pts.
Crème Cacao-Chouva.	18.00	17.00
Nelson Dupoy (14)	qts.	pts.
Maraschino	13.00	
Grenadine.	8.50	

Frémy Fils (12)	qts.	pts.
Cherry Whiskey, [Chesky]	16.00	17.00
Orange Whiskey.	14.00	

P. Garnier, Enghien (2)	qts.	pts.
Liqueurs d'Or	19.00	20.00
Marasquin	11.00	13.50
Blidah. Liq. de Mandarine	19.00	
Crème de Menthe verte	12.50	
Crème de Menthe blanche.	12.50	
Abricotine	19.00	
Pousse Café	12.50	
Monastine	20.00	22.00
Curacao Rouge Sec	12.50	
Curacao blanc très sec.	15.00	
Fine Orange Crucheons	25.00	30.00
Fine Anis Crucheons	25.00	30.00

Liqueurs Assorties, cse 48			
½ bouteilles	21.00		
Peter Heering (15)		La cse	
Cherry Brandy	13.00		
Jules Lamothe (14)		qts.	pts.
Cherry Whiskey	9.00		
F. Lemonde & Cie (13)		Lacse	
Blackberry Brandy	7.50		
Cherry Brandy	7.50		
Cherry Whiskey	7.50		
Crème de Menthe A.	8.30		
Crème de Menthe O. A.	7.00		
Crème de Citron	5.00		
Grenadine (Litre)	6.50		
Grenadine (Bout. Fantaisie)	6.00		
Grenadine (Bout. Sauternes)	5.25		
Crème de Cacao	10.00		
Crème de Vanille	10.00		
Crème de Noyau	10.00		
Fine Prunelle A.	12.00		
Fine Prunelle A. A.	10.00		
Anisette	10.00		
Liq. Cathédrale (Chartreuse)	10.00		
Curacao (Cruchon 1 litre)	12.00		
Curacao (Cruchon 1-2 litre)	13.00		
Curacao (Bout. Qrt.)	9.00		
Crème de Cassis	10.00		
Pas pour rire	10.00		
N'importe quoi, fantaisie	9.00		
N'importe quoi	8.50		
Levert & Schudel (14)		qts.	pts.
Marque "Pélican"			
Anisette	12.00		
Crème de Menthe	12.00		
Curacao	12.00		
Kummel	12.50		
Maraschino	13.00		
Melrose Drover Ltd (3)		La cse	
Cherry Whiskey.. . . .	11.00		
Frédéric Mugnier (3)		qts.	pts.
Crème de Menthe Verte...11.00			
Cherry Brandy.. . . .	11.00		
Cacao l'Hara à la Vanille ..12.50			
Kirsch ***	11.00		
Prunelle de Bourgogne...12.50			
Crème de Framboises...12.25			
Fine Bourgogne, 12 lit..20.00			
Crème de Cassis...11.00			
Fine Bernard...15.00			
Grenadine...8.50			
Anisette...11.00			
Kumel...12.00			
Tournel & Fleury (2)		qts.	pts.
Anisette	8.00		
Cherry Brandy	8.00		
Cherry Whiskey	8.00		
Crème de Menthe	8.00		
Crème de Cacao	8.00		
Crème de Cassis	8.00		
Curacao	8.00		
Kirsch	8.00		
Kummel	8.00		
Sirop Grenadine	6.00		
Wilson (14)		qts.	pts.
Blackberry Brandy.. . . .	9.00		
Hungarian Blackberry Brandy	7.00		
Wallace Cherry Brandy.. . . .	9.00		

MADERE

Blandy Bros. (2)		qts.	pts.
Very Superior	8.50	9.50	
Special Selected	10.50	11.50	
London Particular	13.00		
Cossart, Gordon & Co. (5)			
Au gallon.. . . .	2.50 à 9.00		
Rutherford & Browne (15)			
Au gallon...	de 2.50 @ 10.00		

MALAGA

Blandy Bros. (2)		La cse	
Etiquette Bleu—pâte-doux.	7.50		
Etiquette Blanc—pâte...	10.00		

MOSELLE

Deinhard & Co. (4)		qts.	pts.
Brauenberger...	9.00	10.00	
Piesporter	10.00	11.00	
Berncasteler Doctor.	15.00	16.00	
Crown Sparkling...	18.50	20.00	
Nonpareil Sparkling...	24.50	26.00	
Kock, Lauteren & Co. (12)		qts.	pts.
Zeltinger	9.00	10.00	
Brauenberg...	12.00	13.00	
Pisport	13.50	14.50	
Scharzberg—1895.. . . .	18.00		
Sparkling Moselle	20.00	21.50	
Frédéric Krote (14)		qts.	pts.
Sparkling	15.00	16.00	
Johann Schlitz (3)		qts.	pts.
Winneger	6.00	7.00	
Braünberger	8.50	9.50	
Sparkling	17.00	18.00	
Hochheimer	17.00	18.00	
Cabinet	23.00	25.00	
P. J. Valckenberg, Ltd. (6)		qts.	pts.
Piesporter	8.50	9.50	
Zeltinger	9.00	10.00	
Braünberger	15.00	16.00	
Berncasteler Doctor	16.50	17.50	

OLD TOM & DRY GINS

Boords (9)		La cse	
Old Tom.. . . .	7.25		
London Dry...	7.25		
Booth (4)		Lacse	
London Dry	8.00		
Old Tom	8.00		
Burnett (15)		La cse	
London Dry	7.50		
Old Tom	7.50		
Club (3)		La cse	
Old Tom.. . . .	6.50		
Old Tom au gallon	3.00		
Cold & Co. (1)		La cse	
Sloe Gin	Qts. 10.00		
Marque Beaver	Qts. 5.75		
Marque Beaver	Pts. 6.75		
London Dry	Qts. 6.00		
London Dry	Pts. 7.00		
Colonial (3)		La cse	
London Dry.. . . .	6.50		
Gordon (12)		La cse	
London Dry...	7.50		
Old Tom.. . . .	7.50		
Sloe Gin	9.25		
Hill's & Underwood (6)		La cse	
London Dry	7.50		
Old Tom	7.50		
Imperial Wine Co. (6)		La cse	
London Dry.. . . .	6.50		
Old Tom.. . . .	6.50		
F. Lemonde & Cie (13)		La cse	
Sloe Gin	10.00		
Sloe Gin	8.50		
J. W. Nicholson & Co. (5)		La cse	
Old Tom	7.75		
London Dry	7.75		
Sloe	12.25		
G. Pims & Co. (2)		La cse	
Quarts	7.50		
John Robertson & Son, Ltd. (7)		La cse	
Old Tom	8.00		
London Dry	8.00		
Sloe	11.00		
Wilson (14)		La cse	
Royal Crown Old Tom.. . . .	6.50		
Au gallon...	2.00 @ 3.00		

Oporto

Blandy Bros. (2)		La cse	
Invalid's Special	12.00		
Good Fruity	7.50		

J. W. Burmester (14)		La cse	
Royal...	5.00		
Crusado	6.00		
Rich Douro...	9.00		
Toreador	12.00		
Pinhao	18.00		
Emperor	21.00		
White Port	12.00		
Old Crusted.	12.00		
Royal Blue Label	18.00		

Au gall.

Diamond T.	2.50 à 2.60		
Two Grapes	2.75 à 2.85		
Three Grapes	3.00 à 3.10		
Four Diamonds	3.35 à 3.50		
Four Grapes	3.60 à 3.75		
Three Crowns	4.60 à 4.75		

J. M. Caselles y Tarrats (3)

Au gallon.	1.00 à 1.50		
Cockburn, Smithes & Co. (4)			
Tawny.. . . .	La cse. 16.00		
Au gallon...	2.75 @ 7.00		

Croft & Co. (6)

Au gallon...	2.40 @ 7.50		
A la caisse	7.00 @ 24.00		

Delaforce, Sons & Co. (15)

Antique	8.00		
Trocadero	9.00		
Royal Palace	16.50		
Au gallon	2.50 à 15.00		
Feuerherd Bros. & Co. (7)		La cse	
Pioneer	13.00		
Commendador	17.00		
Au gallon	\$2.75 à \$ 9.00		

Garcia Hijos (2)

Gulmaraens & Co. (6)			
----------------------	--	--	--

Invalid's Reserve.. . . .

Au gallon...	2.25 @ 5.60		
----------------------	-------------	--	--

Hunt, Roope, Teage & Co. (9)

Au gallon...	2.00 @ 5.50		
----------------------	-------------	--	--

Oliva Morez y Ca. (3)

Old Tawny	5.50		
--------------------	------	--	--

MacKenzie & Co. Ltd. (12)

Au gallon.. . . .	2.50 @ 10.00		
-------------------	--------------	--	--

A. Rizat et Cie (2)

Au gallon...	2.50 @ 10.00		
----------------------	--------------	--	--

Robertson Bros. & Co. (3)

Medal Port No 1	16.00		
--------------------------	-------	--	--

Medal Port No 2

Favorita Oporto	8.00		
--------------------------	------	--	--

Au gallon...

Au gallon...	1.50 @ 6.50		
----------------------	-------------	--	--

Sandeman & Co. (12)

Superior Old.. . . .	12.00		
----------------------	-------	--	--

"Club"...

"1890"	30.00		
-----------------	-------	--	--

Au gallon...

Au gallon...	2.50 @ 15.00		
----------------------	--------------	--	--

T. G. Sandeman & Sons (5)

Au gallon...	2.75 @ 9.00		
----------------------	-------------	--	--

Taylor, Fladgate & Yeatman (20)

Tronco Port	15.00		
----------------------	-------	--	--

Manual Tosta (2)

T. Ventura & Co. (2)	4.50		
-------------------------------	------	--	--

Verdi & Cie (2)

E. Yzaguirre (5)		Le Gal.	
------------------	--	---------	--

Three Grapes

Three Grapes	1.50		
-----------------------	------	--	--

PORTER ANGLAIS

Guinness (3)		qts.	pts.
Read Bros. "Dog Head"...	2.60	1.65	
Guinness' (14)		qts.	pts.
Monkey Brand	2.50	1.50	
Monkey Brand Nips	1.10		
Guinness' (4)		qts.	pts.
E. & J. Burke, bottling.. . . .	2.60	1.65	
Guinness' (2)		qts.	pts. splits
Daukes' & Co.	2.50	1.55	1.25
Castle Brand, Stone bottles	1.65		
W. E. Johnson & Co. (13)		qts.	pts.
Marque Compass	2.55	1.65	

Machen & Co. (6)		
Marque Pelican	2.50	1.60
Machen & Hudson's "Beaver Brand" (7)		
Quarts		2.60
Pints		1.65
Splits		1.20

RHUMS

Boivin, Wilson & Cie (3)	qts.	pts.
Black Joe	8.00	9.00
No 7	7.00	8.00
Marie Brizard & Roger (12)	qts.	pts.
Ste-Croix	12.00	
P. S. Clément	11.00	
Jamaïque au gallon	5.00	
E. & J. Burke (4)	qts.	pts.
Jamaica	9.50	
St-Bonnet, Fils Aîné	qts.	pts.
Falkland Rhum	7.50	8.50
Dandicolle & Gaudin (1)	qts.	pts.
Lion	9.00	10.00
Sambo	7.50	8.25
Tiger	8.00	9.50
Tone & Topsey	7.50	8.50
Evariste Dupont (13)	La cse	
Rhum St. James		11.00
Edward Hobson Jamaica (13)	La cse	
Rhum (Red Seal) Litre		13.00
Rhum (Red Seal) Flsks		11.00
H. G. Kewney & Co. (5)	qts.	pts.
Old London Dock—1 Etoile		7.75
Old London Dock—3 Etoiles		8.75
Mendoza & Cie (2)	qts.	5.00
Navy Reserve (6)	qts.	pts.
Jamaica		9.00
John Robertson & Son, Ltd. (7)	La cse	
Jamaica Rum		10.50
Rhum au gallon, proof		4.10
Rhum au gallon, 33 over proof		5.50
J. B. Sherriff & Co. Ltd. (9)		
Marque "Bell"		9.00
Marque "Bell", 36 o. p. au gallon		5.00
Marque "Blue Star", 36 o. p. au gallon		4.85
St-Jean (2) 12 h.		12.50
Thorne (14)	qts.	pts.
Marque "Lion"		10.00
J. W. Turner & Cie (2)	La cse	
Quarts		7.00
Pints		8.00
½ Pints		9.00

SAUTERNES

Barton & Guestier (4)	qts.	pts.
Haut Sauternes	12.50	13.50
Graves	6.00	7.00
Barsac	8.75	9.75
Château Yquem	24.00	25.00
J. Calvet & Cie (6)	qts.	pts.
Graves	5.25	6.25
Sauternes	5.50	6.50
Haut Sauternes	19.01	12.50
Faure Frères (3)	qts.	pts.
Sauterne	4.00	5.00
Sauterne	5.00	6.00
Haut Sauterne	8.00	9.00
Château Barsac	6.50	7.50
Château Yquem	15.00	16.00
L. Gaudin & Cie (1)	qts.	pts.
Ordinaire	5.00	6.00
Haut Sauternes	8.00	9.00
Nathaniel Johnston & Fils (12)	qts.	pts.
Barsac	6.00	7.00
Sauternes	6.00	7.00
Graves	6.00	7.00
Haut Sauternes	11.50	12.50
Château Yquem	20.00	21.00

A. Lalonde & Cie (5)	qts.	pts.
1890 Graves	4.80	5.80
1888 Barsac	5.20	6.20
Lecompte & Morel (2) ..	2.75	3.25
Vigneau & Cambours (2)	qts.	pts.
Sauternes	3.50	4.50
Graves	4.00	5.00
Barsac	4.50	5.50
Haut Sauternes	5.00	6.00
Château Yquem	18.00	19.00
Gustave Vigneron (1) ..	3.00	4.00

SHERRIES

J. M. Caselais y Tarrats (3)		
Au gallon	1.00	à 1.50
Richard Davies (9)		
Au gallon	1.50	@ 5.00
Diez Hermanos (2)	La cse	
Cordon Azul		18.00
Cordon Rojo		14.00
Favonto		12.50
Cordon Verde		10.00
Pedro Domacq (5) au gallon	1.25	@ 9.00
D. Goni Feuerheerd (7)	La cse	
Emperador		17.00
Corona		13.50
Au gallon	3.00	à 9.00
Manuel Gamboa Ramirez (6)		
Au gallon	1.25	@ 4.50
A la caisse	4.50	@ 12.00
Jose Gomez (2)	La cse 8.50	
Gonzalez & Byass (14)	La cse	
Cristina Dry		10.00
Idolo Seco		12.00
Pendon		2.00
Claro		2.50
Giralda		3.00
Old Brown		3.25
Fino		3.75
Amontillado		4.00
Vino de Pasto		4.00
Oloroso		4.25
Las Torres		4.50
Victorioso		5.50
Jubilee		6.90
P. Juanito & Co. (2) ..	La cse 6.50	
M. Misa (4) au gallon ..	1.50	@ 6.00
Liebfraumilch	14.50	15.50
Oliva Morez y Ca. (3)	La cse	
Golden Sherry		5.50
Mackenzie & Co. Ltd. (12)		
Au gallon	1.50	@ 10.00
Robertson Bros. & Co. (3)	La cse	
Amontillado		16.00
Manzanilla		13.00
Olorozo		8.00
Au gallon	1.75	@ 7.50
Sanchez Hermanos (2) ..	La cse 4.50	
Sanderman Buck & Co. (Julian Pémartin)	(12) La cse	
Pale Dry		12.00
Montilla Fino, very dry ..		12.00
"Club"		18.00
Selected Old		36.00
"Jubilee"		50.00
Au gallon	de 1.50	@ 10.00
A. R. Valdespino & Co. (6)		
Au gallon	de 1.25	@ 6.50
A la caisse	de 5.00	@ 15.00
Verdi & Cie (2)		3.50
B. Vergara (9)		
Au gallon	1.50	@ 4.50

SPARKLING SAUMUR

Ackerman-Laurance (15)	qts.	pts.
"Dry-Royal"	15.75	16.75
½ pts. paniers 1 doz ; pa-		
quets de 4 paniers		18.00

TARRAGONES

Darichez M. (4) au gallon ..	1.00	à 3.00
------------------------------	------	--------

VERMOUTH

Cazalis & Pratt (2)	La cse	
Soleil		6.25
Dollin & Cie (2)	qts.	pts.
Français	11.00	15.00
Chamberizette à la fraise ..		8.00
Cte Chazalotte & Co. (3) ..		7.00
Fli, Ferrero Ricardo (2)	La cse	
Italien		

F. Lemonde & Cie (13)	La cse	
Français		6.00
E. Martinazzi & Co. (Italien) (1)		6.50
Noilly, Prat & Co. (12) ..		7.00
Freund Ballor & Co. (Italien) (12)		6.75

VIN DE GINGEMBRE

Boivin, Wilson & Cie (3)	La cse	
Quarts		4.50
Au gallon		1.20
Cold & Co. (1)	qts.	4.25
Au gallon		0.85 à 1.25
Maison Fournier-Fournier (13)		
Quarts		4.00
Au gallon		0.85 à 1.00

VIN DU RHIN

Deinhard & Co. (4)	qts.	pts.
Laubenheim	7.00	8.00
Nierstein	8.50	9.50
Rudesheim	15.50	16.50
Liebfraumilch	17.00	18.00
Hockheim	18.00	19.00
Marcobrunn	21.50	
Johannisberg	25.00	
inwein [cruchons]	11.00	12.00
Sparkling Hock	17.50	19.00
Kock, Lauteren & Co. (12)	qts.	pts.
Laubenheim	7.00	8.00
Bodenheim	7.50	8.50
Nierstein	8.50	9.50
Steinwein in Boxbeutels		11.00
Rudesheim	15.00	16.00
Liebfraumilch	15.00	16.00
Giesenheim	16.00	17.00
Hochem	18.00	19.00
Jonannisberg	21.00	22.00
Claus Johannisberg—1893 ..		30.00
Sparkling Hock	18.00	19.50
Frederick Krote (14)	qts.	pts.
Laubenheimer	6.00	7.00
Niersteiner	6.75	7.75
Rudesheimer	10.00	11.00
Hochheimer	10.00	11.00
Steinwein	11.00	12.00
Johannisberger	17.00	18.00
Royal Scharzberg	20.00	21.00
Sparkling Hock, blanc	16.00	17.00
Sparkling Hock, rouge	18.00	19.00
Johann Schlitz (3)	qts.	pts.
Bodenheimer	6.00
Hohnheimer	6.50
Laubenheimer	7.00
Niersteiner	8.00
Oppenheimer	9.00
Hochheim	9.50
Johannisberg	15.00
F. J. Valckenberg, Ltd. (6)	qts.	pts.
Laubenheimer	7.50	8.50
Niersteiner	9.00	10.00
Rudesheimer	12.50	13.50
Liebfraumilch—1893	18.50	19.50
Johannisberger—1893	25.00	26.00

VINS TONIQUES

Castro (5)	La cse	
1 Seal port		5.00
3 Seal port		6.00

Dubonnet (1)	La cse
Litres	10.00
Red-Heart (15)	9.0
Vin Mariani (14)	10.00
Vin St-Martin (13)	7.25
Vin St-Michel (3)	8.50
Wilson's Invalid's Port (14)	8.00

WHISKEYS AMERICAINS

Cook & Bernheimer (14)	La cse
Bourbon Gold Lion	10.00
Old Valley	qts. 11.50
Old Valley	1-2 flasks 16.00

WHISKEYS CANADIENS

Owl Brand Rye (1)	La cse
Screw top, 16 flasks	6.25
Screw top, 24 flasks	6.50
Screw top, 48 flasks	7.50
Glass stop, 24 flasks	6.75
Glass stop, 48 flasks	7.75

Perfection Brand Rye (1)	La cse
Amber	12 qts. 5.25
Glass stop, 32 flasks. Amber ..	6.00
Rock & Rye	12 qts. 7.90
Rock & Rye	24 flks 8.00
Parker's (9) High Wines 50 o. p. gal.	
En quarts	4.25
En 1-2 quarts	4.30
Quantités moindres	4.35

Jos. E. Seagram (16)	La cse
"Star" Rye	qts.
"Star" Rye	Flasks, 32s.
"Star" Rye	Flasks, 64s.
White Wheat	qts.
White Wheat	Flasks, 32s.
No. "83" Rye	qts.
No. "83" Rye	Flasks, 16s.

Hiram Walker & Sons (5) (8)	La cse
Canadian Club, 5 years old, qts.	10.00
Canadian Club	Flasks, 16s. 10.50
Canadian Club	Flasks, 32s. 11.00
Imperial	qts. 7.75
Imperial	Flasks 16s. 8.25
Imperial	Flasks 32s. 8.50

au gal.

Canadian Club—5 years old	4.00
Imperial	3.05
Rye, 25 U. P.	2.30
Malt, 25 U. P.	2.30

Wilson (14)	La cse
Empire Rye	qts. 8.00
Empire Rye	flasks. 9.00
Empire Rye	1 flasks. 10.00
Empire Rye	32 flasks 8.00
Liquid Sunshine	qts. 6.00
Liquid Sunshine	Flasks 7.90
Liquid Sunshine	1-2 Flasks 8.00
Liquid Sunshine	32 Flasks 7.00
Etoffe du Pays	qts. 5.00
Moonlight	qts. 6.00
Moonlight	Flasks 16s. 6.50
Moonlight	Flasks 32s. 7.00
Moonlight	Flasks 36s. 7.25
Moonlight	Flasks 64s. 8.00

J. P. Wiser & Sons, Ltd. (17)

Recreation	La cse
12 Bout. Rondes	qts. 5.00
12 Flks.	Imp. qts. 7.00
16 Flks.	Imp. pts. 5.50
32 Flks.	Imp. 1/2 qts. 6.00
36 Flks.	Travellers 6.00

Canada Whiskey	La cse
12 Bout. Rondes	qts. 7.00
20 Flks.	Imp. pts. 8.50
32 Flks.	Imp. 1/2 pts. 8.00
60 Flks.	Imp. 1/2 pts. 8.00
Red Letter	La cse
12 Bout. Rondes	qts. 8.00
Whiskey Clair	La cse
12 Bout. Rondes	qts. 5.00

WHISKEY ECOSSAIS

James Ainslie & Co. (1)	1 cse 5 cses
Ainslie Liqueur	13.00

Ainslie Special Liqueur ..	16.00
Ainslie All Malt Liqueur ..	15.00
O'Gilvie, quarts.	7.00	6.75
O'Gilvie, 24 flasks.	7.75	7.50
O'Gilvie, Imperial quarts. ..	9.50
Ainslie, Yellow label.	9.00
Ainslie, Ord. flasks.	10.25
Ainslie, Imperial quarts	13.50
Ainslie, White label	9.75
Ainslie, Special.	10.50
Ainslie, Extra Special.	12.50
Ainslie, Clynelish [Smoky].	13.00

Big Ben (1)	1 se 5 cses
Quarts [10 years old]	11.00 10.75

Bulloch, Lade & Co. (4)	La cse
Loch Katrine	qts. 7.50
Loch Katrine	32 Flasks. 9.50
Loch Katrine. Imp. Qt. Flasks. ..	11.00
Special White Label.	9.50
Extra Special Gold Label.	11.00

Brae Mar Special (14)	La cse
Quarts	8.00
Flasks	9.90
1-2 Flasks	10.00
32 Flasks	9.00

Bruce, Wallace & Co. (14)	La cse
---------------------------	--------

Five Crowns.

Imperial quarts	10.50
Reputed quarts	7.00
24 Flasks	8.00
48 Flasks	9.00
48 Flasks (10 oz.)	14.00

Burns, Leslie & Co. (14)	La cse
Gleneil.	qts. 6.00
Loch Carron (14)	La cse
Imperial quarts	10.00
Reputed quarts	6.50
24 Flasks	7.50
48 Flasks	8.50

Robt. Dale & Co. (2)	La cse
Quarts	12s 5.00
Peter Dawson (3)	La cse
Perfection	9.75
Special	10.50
Extra Special	9.50
Liqueur	12.25
Old Curio, 20 years old	15.00
Au gallon	4.00 @ 7.00

John Dewar & Sons, Ltd. (15)	La cse
Dominion Blend	qts. 8.75
"Special"	qts. 9.25
Blue Label	qts. 9.75
Special Liqueur [W. Label] qts. ..	12.50
Extra Special Liqueur	qts. 16.50
5 cses d'une sorte ou assorties, 25c la	
cse en moins.	

Gleneil (14)	La cse
Imperial quarts	9.50
Reputed quarts	6.00
24 Flasks	7.00
48 Flasks	8.00

Greenless Bros. (14)	La cse
King Edward VII.. Ext. Sp. qts. ..	9.50
King Edward VII.. Sp. Liq. qts. ..	12.00
Dunblain pure grain	8.75
Dunblain pure malt	8.75
Real Antique pure Highland	16.00

Au gal.

King Edward VII	4.75 à 5.00
V. O. Extra Sp.	4.00 à 4.50

Haig & Haig (14)	La cse
★★★★	9.50
★★★★	13.00
Pinched Bottles Wired	16.00
Au gallon	4.25 à 4.50

Wm. Hay, Fairman & Co. (5)	La cse
Hay's finest	Sq. qts. 7.75
Hay's old	Rd qts. 6.75
Hay's old	24 flasks 7.50
Hay's old	32 sq. flasks 7.50
Hay's old	Imp. qts. flasks 10.00

D. Hellbron (14)	La cse
Hillburn Blend	qts. 8.00
Hilburn Blend	Imp. qts. 11.00
Hilburn Blend	Imp. pts. 12.00
King's Liqueur, 10 years qts. ..	10.00
King's Liqueur, 20 years	13.00
Au gallon	4.00 à 4.25

John Hopkins & Co. (5)	La cse
"Old Mull" Blend	9.50
"Navy Liqueur" V.O.S.	12.00

Melrose, Drover & Co. (3)	Le gal.
1 étoile	4.00
2 étoiles	4.25
3 étoiles	4.50
4 étoiles	4.75
5 étoiles	5.00

A. Macmurdo & Co. (14)	La cse
Imperial quarts	8.50
Reputed quarts	5.50
24 Flasks	6.50
48 Flasks	7.50

Mitchell Bros. (2)	La cse
Mullmore 12 Btles	qts. 6.00
Mullmore 24s	qts. 7.50
Mullmore 48s	1/2 flks. 9.00
Mullmore 12 Imp. Oval qts. ..	10.00
Mullmore 24 Imp. Oval pds. ..	10.50
Glen Ogle 12 Btles rdes .. qts. ..	8.00
Heather Dew 12 Btles. rdes qts. ..	8.00
Heather Dew	pts. 8.90
Heather Dew 12 Imp. Flks. qts. ..	11.25
Heather Dew 10 oz. Flks.	12.00
Special Reserve 12 Btles. rdes. ..	9.00
Special Reserve Pts. 24s	10.00
Special Reserve Imp. Flks. 24s ..	11.75
Finest Old Scotch 12 Btles. rds. ..	12.50
Grey Beard Stone Jars. 4s	13.00
Grey Beard Stone Jars. 6s	10.00
E. S. L. Decanters	9.50
E. S. L.	qts. 9.50
White Star Liqueur	qts. 10.50

Au gal.

Old Scotch Proof	3.50
Heather Dew	3.45 à 4.00
Sepecial Res. Scotch Proof	4.00
Special Res.	3.50 à 4.50
Extra Spec. Liqueur	4.75 à 5.00

Wallace Moir (3)	La cse
Imperial Quarts.	12.00
Alex. McArthur & Co. (3)	La cse
Quarts	7.50
Flasks	8.50
Imp. Quarts	11.00

James McNeil (1)	La cse
Imperial Oval	qts. 8.25
Quarts	6.25
Pints	7.00
24 flasks, Screw top	7.00
32 flasks, Screw top	7.50
48 1/2 flasks, Screw top	8.00
5 cses à la fois, 25c. en moins.	

Ian McPherson (6)	le gal
Craigdh	10 O. P. 4.00
Dhuloch	9 O. P. 4.10
Special Blend	8 O. P. 4.25
Special Blend	15 U. P. 3.75

Geo. Philipps & Co. (13)	1 cse 5 cses
Scotch (Maid. 'O'mist.)	9.50 9.00

J. P. McGillavray, Sons & Co. (13)	1 cse 5 cses
Scotch (Happy Moments)	9.75 9.25
John Robertson & Son, Ltd. (7)	Le gal.
	Droits payés

No 1—Fine Old	3.68
No 2—"Special"	3.96
No 3—Old Highland	4.28
No 4—Old Dundee	4.71
No 5—Old Private John	5.16
No 6—Liqueur	5.96
No 8—Dundee Finest	6.50

La cse.

Private Stock John Robertson	12.50
J R. D. "Star"	10.00

Duncan McIntosh	8.25
Coleburn, Glenlivet, pure high-land malt	12.50
Robertson, Sanderson & Co. (6)	
"Glenleith" [8 years old]. 1a cse.	9.00
"Glenleith" 5 O.P. 1e gal.	4.75
"Glenleith" 15 U.P. 1e gal.	4.00
"Grand Spécial"	9.00
"Mountain Dew," full flavor. cse.	9.50
la cse	
"Mountain Dew," cruchons terre.	
8 Imp. qts.	12.00
"Mountain Dew," cruchons terre,	
12 Imp. qts.	13.00
"Mountain Dew," 4 O.P. 1e gal.	4.75
Special Liqueur .. [15 years old].	12.50
Old Private Stock, [20 years old].	17.50
James Saunders & Co. (6)	La cse
Genuine House of Lords .. .	12.50
J. B. Sherriff & Co. Ltd. (9)	La cse
★★★	9.25
V. O. Islay.. . . .	10.25
Islay, 10 o. p. au gallon.. . . .	4.25
Islay V. O. preuve, au gallon.. .	6.25
Stuart, Campbell & Co. (3)	La cse
Quarts.. . . .	6.50
Flasks	7.50
1/2 Flasks.. . . .	8.50
Imperial Quarts.. . . .	9.50
Tammany (14)	8.75
John Walker & Sons (12)	La cse
Kilmarnock...	10.00
Watson (20)	La cse
★★★	9.75
No 10	11.00
Special Liqueur	16.00

Wilsons' (14)	La cse
V. V. O. Quarts	8.00
V. V. O. Flasks	9.00
V. V. O. 1-2 Flasks	10.90

WHISKEY IRLANDAIS

E. & J. Burke (4)	La cse
Quarts.. . . .	8.50
Imperial Quart flasks	12.00
Wm. Hay, Fairman & Co. (5)	La cse
Hay's Old	7.00
Hay's Old.. . . .	24 flasks. 7.50
Hay's Old	32 flasks. 7.50
Hay's Old	Imp. qt. flasks. 10.00
D. Hellbron & Sons (14)	La cse
Old Irish	Imp. quarts 11.00
Innishannon (14)	La cse
Quarts	6.50
Flasks .?.. . . .	7.50
1-2 Flasks	8.50
John Jameson & Son (5)	La cse
1 étoile	9.50
3 étoiles.	11.25
William Jameson (12)	La cse
1 harpe.. . . .	9.75
3 harpes.. . . .	10.75
McConnell's (1)	La cse
★	Qts. 9.00
★★★	Qts. 10.75
Special Liqueurs	Qts. 12.50
Mitchell Bros. Ltd. (2)	La cse
Old Irish Imp. Oval Flsks, qts.	11.00
Old Irish 12 Btles. rdes .. Qts.	6.50
Old Irish Pts. 24s	8.00
Old Irish Flasks 10 oz.	12.00
Spec. Old Irish Imp. Pts. Flks.	11.75
Cruiskeen Lawn Stone Jars .. 4s	13.00

Cruiskeen Lawn Stone Jars .. 6s	10.00
Cruiskeen Lawn, Imp. Qts. Flsks	12.50
Au gal.	
Old Irish	3.65 à 4.00
Special Irish	4.75 à 5.00
Wm. O'Borne & Sons (1)	La cse
12 Imperial Oval Quarts	9.00
12 Ordinary Quarts	6.50
24 Pints	7.50
24 Flasks, stoppers	7.50
48 1-2 Flasks, stoppers	8.50
O'Brien (14)	La cse
Imperial quarts	10.50
Reputed quarts	7.00
Flasks	8.00
1-2 Flasks	9.00
Old Bushmill (14)	La cse
★★★... .. .	12.00
Special Malt... .. .	10.50
Au gallon	4.50
George Roe & Co. (12)	La cse
★	9.75
★★★	10.75
Kilkenny (3)	6.50
St-Kevin (3)	8.00
Kilkenny (3)	6.50
Wilsons' (14)	La cse
3 Horns	qts. 6.00
3 Horns	Flasks 7.00
3 Horns	1-2 Flasks 8.00
Marques Maison Fournier-Fournier, Ltée.	La cse
Rock and Rye	7.25
Fine Old Port	8.00
Vin de Gingembre	4.00
Vin Canadien	2.50
Red Line Cocktail	8.50

—Clef à la liste précédente—

Pour trouver l'agent des marchandises cotées plus haut, voyez le numéro après le nom de la marchandise et comparez avec le numéro dans la liste suivante.

- | | | |
|----------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. L. Chaput, Fils et Cie. | 7. John Robertson & Son, Ltd. | 15. J. M. Douglas & Co. |
| 2. Laporte, Martin et Cie. | 8. Hiram, Walker & Sons. | 16. Meagher, Bros. & Co., agents. |
| 3. Boivin, Wilson et Cie. | 9. Gillespies & Co. | 17. J. P. Wiser & Sons. |
| 4. John Hope & Co. | 12. Law, Young & Co. | 19. D. McManamy & Co. |
| 5. W. R. Wonham & Sons. | 13. Maison Fournier-Fournier, Ltée. | 20. Henry J. Chard & Co. |
| 6. S. B. Townsend & Co. | 14. L. A. Wilson Co., Ltd. | |

L'APPRECIATION DES EMPLOYES
CONSCIENCIEUX

Les employés consciencieux ne devraient jamais être oubliés.

Un nombre relativement faible d'hommes travaillant pour d'autres s'intéressent assez aux affaires de leurs patrons pour négliger leurs propres plaisirs et pour aider à la bonne marche des affaires. La plupart d'entre eux prennent soin de ne travailler que pendant le temps exact pour lequel ils sont payés et un bon nombre de ces employés sont enclins à négliger le travail pendant ce temps-là. Ils ne peuvent pas être blâmés

d'une telle action dans bon nombre de cas, car la plus grande partie des employés font très peu pour encourager leurs employés à travailler pour eux comme ils le feraient pour eux-mêmes.

Les jeunes gens peuvent être lents à apprendre de nombreuses choses, mais d'habitude ils voient rapidement si des efforts spéciaux de leur part sont appréciés, et un manque d'appréciation convenable ou le défaut de toute appréciation enlèvera à la plupart des employés leur énergie plus que ne le ferait une maladie.

L'employeur qui ne donne pas à chaque homme à son emploi une occasion de montrer ses facultés pour un travail meilleur et son aptitude à obtenir un meilleur salaire, néglige une question très

importante. On ne peut dire quand cet homme pourra être employé avec profit, si son aptitude n'est déjà éprouvée, tandis qu'il peut être très coûteux de négliger de faire cette épreuve et d'être obligé par la force des circonstances à le placer dans une position où ses facultés ne seront pas mises à l'épreuve.

Un homme qui s'y connaît en affaires doit être comme un général. Il doit connaître les aptitudes de ses subordonnés et il ne peut y arriver qu'en les éprouvant de diverses manières et en manifestant toujours son appréciation du travail bien fait. Quelques mots bien choisis dits en temps opportun, rendront plus précieux pour les affaires, un employé consciencieux.



EXPORTATIONS DE CIGARES DE LA HAVANE

Les chiffres suivants indiquant le nombre de cigares exportés de la Havane pendant la deuxième quinzaine du mois d'août, sont extraits de rapports officiels

	Cigares
Angleterre.	2,032,325
Etats-Unis.	1,378,475
Allemagne.	1,141,021
Espagne.	332,950
France.	988,150
Australie.	68,500
Canada.	193,750
Brésil.	4,500
Chili.	28,850
République Argentine.	74,355
Uruguay.	12,009
Iles Canaries.	2,500
Egypte.	25,825
Belgique.	46,502
Guatemala.	10,000
Portugal.	15,000
Total.	6,654,703
Exportations antérieures.	128,879,053
Total du 1er janvier au 31 août.	135,553,756

QUELQUES CARACTERISTIQUES DU TABAC

Quand les hommes commencèrent à fumer, il n'est pas douteux que tout tabac qui brûlait facilement était considéré comme convenant à la consommation et, d'après la qualité de la feuille encore employée par beaucoup des peuples les plus pauvres et les plus primitifs du monde, il semblerait que l'idée est loin d'être éteinte. Le fumeur civilisé, de nos jours, demande, toutefois, un produit de bonne qualité et bien que le choix d'un tabac convenable soit grandement une question de goût individuel, il y a un certain point sur lequel probablement les fumeurs s'accordent.

Une des caractéristiques les plus importantes d'un tabac est son arôme, point de la plus haute importance, quand on considère la convenance d'une variété de tabac pour la manufacture de cigares; c'est aussi une caractéristique qu'il ne faut pas négliger quand il s'agit de tabac pour la pipe ou pour la cigarette.

L'arôme doit être doux et agréable; il ne doit pas être trop doux, ni trop fort. Dans la manufacture des meilleurs cigares, on prend beaucoup de soin dans le choix du tabac ayant un bon arôme pour constituer l'intérieur du cigare et aujourd'hui les intérieurs les plus fins sont obtenus de la feuille de Vuelta Abajo qui est cultivée avec beaucoup de soin à Cuba. La robe du cigare a évidemment aussi une grande importance et pour cette robe le type d'excellence est la feuille de Sumatra, si grandement cultivée dans les Indes Hollandaises ainsi qu'aux Etats-Unis. Il est à désirer que la feuille pour enveloppe de cigare soit aussi exempte d'arôme que possible, parce qu'elle est en contact réel avec les lèvres et la langue du fumeur; mais elle doit présenter une couleur pâle et uniforme, elle doit être mince et élastique et les veines de la feuille doivent être petites et à peine visibles. Les qualités de combustion de tabac sont aussi d'une grande importance. Le tabac doit brûler facilement et uniformément, tranquillement et complètement, de telle sorte qu'il ne se produise pas de charbonnage. Si le tabac est destiné à la fabrication des cigares, la cendre doit être blanche et d'une ténacité suffisante pour l'empêcher de se briser facilement et de souiller les vêtements du fumeur.

Un tabac à chiquer doit présenter des qualités qui le rendent absolument impropre à son emploi dans la pipe ou dans la cigarette, il doit avoir une saveur très riche et ce qui est d'une importance presque égale, la feuille doit avoir une haute capacité d'absorption car aucune parcelle du fort arôme d'un tel tabac n'est produite par l'addition de matières aromatisantes artificielles, ajoutées sous forme de liquides ou extraits, connues dans le commerce sous le nom de "sauce". Un autre point important dans le tabac à chiquer, c'est son degré de résistance, car toute feuille qui se briserait ou se réduirait en poudre pendant la mastication aurait évidemment peu de valeur; avec la résistance la feuille doit être gommeuse à un certain degré, qualité qui est tant recherchée pour cette catégorie de tabac. Il faut remarquer que cette dernière propriété est une de celles qui doivent être complètement

absentes de la feuille destinée au tabac à pipe ou à cigarette, car la gomme gênerait sérieusement le coupage de la feuille quand on la place dans la machine à couper le tabac. Comme on pouvait s'y attendre, ce n'est pas souvent qu'une seule variété de tabac présente de telles propriétés désirables pour le manufacturier et le consommateur. En fait, il est très rare qu'une telle feuille idéale se trouve et il est nécessaire de mélanger différentes qualités jusqu'à ce qu'on obtienne un article satisfaisant. Plusieurs motifs portent le manufacturier à pratiquer beaucoup le mélange des tabacs. Ces mélanges sont faits en grande partie dans le but de produire un tabac aussi parfait que possible ou de satisfaire aux exigences de goûts spéciaux. D'autres ont la pratique très commune d'ajouter une feuille relativement faible d'un tabac coûteux de premier ordre et ayant un fort arôme à des variétés qui sont défectueuses sous le rapport des qualités désirables; il en résulte qu'un article parfaitement satisfaisant, de qualité moyenne, est ainsi obtenu. Ces mélanges sont en général le résultat direct d'un caprice de goût du consommateur. La mode joue un rôle considérable dans le choix du tabac et constitue une des nombreuses difficultés que le manufacturier doit surmonter. Si ce dernier plaçait sur le marché des marques de tabac formées d'une seule variété, il est probable que, si cette variété particulière de tabac devenait rare à un moment quelconque, la substitution d'une variété différente ruinerait la renommée de la marque en question. Pour éviter cet état de choses peu désirable, le manufacturier place sur le marché des marques dont le tabac est composé en grande partie de différentes variétés mélangées; ces mélanges se composent parfois de cinq variétés; de sorte que, si une feuille d'une espèce particulière devenait rare, la substitution d'une autre variété ne se remarquerait pas.

Bien que le coût individuel, en ce qui concerne les tabacs, varie considérablement avec les différentes personnes, il n'en est pas moins vrai que des types définis de tabac sont demandés par les divers pays et qu'une variété qui convient à un pays serait rejetée par un autre.

(Du World's Commercial Product).

DERNIERES NOUVELLES DE LA HAVANE

Le journal "El Tabaco", de la Havane, écrit ce qui suit, à la date du 25 septembre :

Le marché a été très actif pendant la dernière quinzaine, en raison de la présence d'une quantité d'acheteurs américains. La demande a porté de nouveau sur les Vegas de Vuelta Abajo. Le tabac Partido du même style s'est aussi vendu facilement. En conséquence des forts achats faits récemment, les prix ont été quelque peu avancés pour ces sortes de tabac. Une légère demande a eu lieu dernièrement pour les feuilles fortes et, au cours de la semaine dernière, plusieurs centaines de balles de Capaduras, première et seconde, ont été vendues. Les maisons américaines établies ici ont enregistré de grandes quantités de Vuelta Abajo et de Remedios à feuilles fortes. Les prix des qualités première et seconde ont été haussés de deux dollars par 100 livres depuis un mois.

Le trust est revenu sur le marché, la semaine dernière et ses acheteurs s'assurent de grandes quantités de Colas pour la confection des cigarettes. Ils achètent aussi des qualités meilleures pour les manufactures de cigares du trust.

Les exportateurs allemands ne se sont

pas relâchés dans leurs opérations et ont continué à faire de gros achats.

La Régie espagnole est restée sur le marché pour se procurer des qualités inférieures, telles que Colas de Vuelta Abajo, et Botes de Remedios et, pendant les deux dernières semaines, elle a expédié en Espagne plus de trois mille balles.

Les ventes, pendant la quinzaine, se sont élevées à 25,000 balles, se répartissent ainsi: Vuelta Abajo, 16,000; Partido, 4,380; Remedios, 4,620.

LES FEMMES FUMEUSES

L'article suivant, très intéressant, a été publié, il y a quelque temps, dans le "Daily Telegraph", de Londres, Angleterre.

Cette génération a vu de grands changements, en ce qui concerne l'habitude de fumer chez les femmes. Au commencement du dix-neuvième siècle, nous avions une race de femmes qui avaient atteint le plus haut degré des manières raffinées: elles étaient délicates, recherchées et scrupuleuses sous le rapport de leur conduite. Elles étaient inséparables de l'odeur de lavande, du parfum des feuilles de roses dans les salons et leurs mains étaient toujours occupées à faire de la dentelle ou de la broderie. Seules, les femmes qui travaillaient en

plein air, trottaient le long des baies et se reposaient au bord des routes, fumaient. Quelquefois, leur métier les mettait en contact avec les dames haut placées. Dans ces cas, la pipe bien cuillottée était mise de côté et ces femmes travaillantes s'excusaient qu'une simple odeur de fumée de tabac arrivât jusqu'à ces belles dames. Les choses sont changées maintenant. Les femmes des classes ouvrières fument moins et nous sommes assurés que sur cinq dames de la haute classe, en Angleterre, il y en a quatre qui fument. L'exemple donné par l'Angleterre a, dit-on, conduit les gérants d'hôtels et de restaurants de New-York à retirer les restrictions qu'ils avaient maintenues en vigueur jusqu'ici quant aux femmes qui fumaient en public. Ils savent que beaucoup de leurs clientes américaines sont allées à Paris et à Londres et ont acquis l'habitude de fumer, habitude contractée auprès de leurs soeurs d'Europe qui aiment à avoir la liberté de fumer une cigarette ou deux après un dîner au restaurant. Des investigations qui ont eu lieu à Londres ont prouvé qu'il n'y a pas d'hôtel, de restaurant ou de club à la mode dans West-End où on empêche les dames de fumer.

Une douzaine, ou à peu près, de gérants d'hôtels ont ri à l'idée d'imposer une restriction. "Il n'y a pas dix dames sur cent qui ne fument pas maintenant",

Etiquette de garantie ou Precinta des Fabricants Independents de Cigares de Cuba

AUTORISEE PAR LE GOUVERNEMENT DE LA REPUBLIQUE DE CUBA

Le nom du Fabricant indépendant ou celui de sa marque sera imprimé sur l'espace en blanc de cette Etiquette, laquelle les fabricants indépendants qui sont membres de l'Union des Fabricants de Cigares et Cigarettes ont seuls le droit d'employer et d'attacher sur toutes les boîtes de leurs produits.



DETAILLANTS ET FUMEURS

Veillez Remarquer que toutes les boîtes de cigares et de cigarettes et tous les paquets de tabac haché portant une copie de l'étiquette de l'Union, portent une **Garantie** que leur contenu est un produit **Pur** de la **Havane, Cuba**, fabriqué individuellement par les fabricants qui font partie de la dite **Union**. Toutes les boîtes et tous les paquets qui ne portent pas cette étiquette **Peuvent** n'être **Pas** des produits **Veritables** de la **Havane, Cuba**, ni n'êtes pas fabriqués par les membres de l'Union. Couleurs de l'**Etiquette** : — Noir sur fond bleu pâle. — Couleur du Sceau de la Présidence de la République : — Bleu foncé.

dit l'un de ces messieurs, questionné à ce sujet."

"A une dame dînant seule, on demanderait naturellement qu'elle ne fumât pas, mais aucune dame ne dîne seule".

"Nous demande-t-on de fournir des cigarettes spéciales aux dames, quand des cigares sont offerts aux messieurs"? dit un autre de nos principaux gérants d'hôtel. "Non; cela n'arrive pas souvent, car, lorsque des dames fument, elles portent sur elles leur propre porte-cigarettes, en or ou en argent, orné de bijoux et d'une couronne." "Bien entendu, les dames fument", dit un autre de ces messieurs, en réponse à une question. "On nous demande souvent de passer des cigarettes spéciales après dîner. Personne ne fait la moindre attention aux femmes qui fument ou qui ne fument pas. Pourquoi y ferait-on attention?"

"La classe des dames qui fument?" continua-t-il. "Cela est impossible à dire. Quelques personnes sont prêtes à déclarer que les actrices fument; cela n'a pas le sens commun. D'autres vous diront qu'une vraie dame, telle qu'une comtesse ou une duchesse, ne fume jamais. C'est encore là un non sens. En réalité, il n'est pas rare de voir dans un restaurant une duchesse fumer à une table, après dîner, et une actrice assise à la table suivante ne pas fumer. En général, une belle actrice s'abstient de fumer; il faut qu'elle prenne soin de son teint, de ses nerfs, de sa voix".

"Les femmes fument-elles?" dit un autre gérant d'hôtel, en riant. "Mon idée est plutôt qu'elles fument. Je devrais dire que, sur cinq femmes, quatre fument, même si elles ne le font pas en public. L'âge n'y fait rien; de vieilles dames fument aussi bien que des jeunes. On nous demande souvent d'envoyer des cigarettes spéciales pour les dames, quand des cigares sont commandés après dîner. Je dirai que les femmes américaines sont celles qui fument le moins de toutes."

"Il y a une dizaine d'années", fut la réponse que fit un autre gérant d'hôtel, "il y avait une restriction, mais les dames ne fumaient jamais en public. C'était la femme soi-disant émancipée, qui avait les cheveux coupés courts et qui portait des vêtements affreux, qui aimait à faire parade d'une cigarette. Cela n'était pas toléré; c'était quelquefois une tâche difficile; mais nous étions obligés de lui faire comprendre poliment que nos clients s'objectaient à la chose. Même les hommes ne fumaient pas dans la salle à manger avant huit heures et demie. De nos jours, le public est moins pointilleux. On fume toujours et dans tout l'établissement. Beaucoup de dames fument des cigarettes après le lunch, après le thé et après le dîner."

Questionné sur les habitudes des jeunes filles de manufactures, un manufacturier de tabac, qui vend d'énormes quan-

tités de cigarettes tous les ans, rejeta l'idée que l'usage du tabac prévalait parmi elles.

"Cette habitude ne règne pas chez les jeunes filles de manufactures de Londres, je puis vous l'assurer", dit-il. "Je ne veux pas parler des autres. Une jeune fille de manufacture de Londres dirait que cette habitude est vulgaire; elle ne voudrait pas sentir le tabac; elle préfère l'essence de violettes".

"Je vais vous dire quelles sont celles qui fument?" continua-t-il confidentiellement; ce sont les suffragettes. Elles fument. La sorte de tabac qu'elles aiment? Oh! cela, je ne le sais pas; elles fument les cigarettes de leur mari ou de leur frère. Quand une femme prend réellement l'habitude de fumer, elle est complètement indifférente au genre de tabac qu'elle a, pourvu que ses cigarettes soient odorantes et assez fortes. Quelques-unes veulent des cigarettes parfumées, mais ces femmes sont peu nombreuses; en règle générale, les femmes aiment les cigarettes à bout doré. Quelques-unes emploient des fume-cigarette, pour maintenir leurs doigts propres; d'autres s'inquiètent peu que leurs doigts soient tachés." L'usage du tabac chez les femmes anglaises est l'emblème de l'émancipation. Il y a quelque 25 ou 30 ans, quand les femmes entraient librement dans les universités, quand les femmes devenaient docteurs, avocats, journalistes, sans qu'on attachât beaucoup d'importance à leur action, elles sentirent qu'il était nécessaire de s'affirmer. Certaines femmes s'habillèrent comme les hommes, quelques-unes coupèrent leurs cheveux courts, beaucoup se mirent à fumer. Il y avait quelque chose d'audacieux dans cette action et plus la femme est timide, plus elle aime à ce qu'on la considère comme brave. Les femmes se plurent à fumer à cette époque. La femme a balayé de son chemin la plupart des restrictions qu'on lui imposait et peut faire à peu près tout ce qu'elle aime, de nos jours (sauf qu'elle ne peut pas voter) et elle fume tout de même. "Quelques personnes regardent cette habitude comme leur donnant un certain air cosmopolite; d'autres aiment franchement cette habitude. Les personnes qui travaillent de la tête trouvent que le tabac les calme et a un effet reposant; il stimule d'autres personnes. La femme neurasthénique qui fait un abus de la cigarette ferait quelque autre abus si elle ne pouvait pas fumer.

L'idée que l'habitude du tabac est cosmopolite est parfaitement correcte. La femme russe qui fume, de même qu'elle mange du chocolat, ne fume pas à l'excès. A Genève, peut-être, la ville la plus cosmopolite au monde, on voit rarement une dame fumer dans un restaurant à la mode. Il y a un an, quand Genève était encombrée de politiciens russes, quand

des femmes qui se mettaient en tête du mouvement avaient cherché refuge dans cette ville, on les voyait rarement fumer, même dans leur lieu favori de réunion, le "Jardin des Bastions", où, le soir, on n'entendait guère parler que le russe. Ça et là, une dame fumait une cigarette. On l'appelait immédiatement une russe et personne ne lui témoignait d'attention spéciale. Les femmes du Danemark fument beaucoup; les Autrichiennes sont des fumeuses, de même que les Polonaises; les Egyptiennes, et les Espagnoles aiment à fumer des cigarettes. La gracieuse Japonaise trouve de la satisfaction dans sa pipe minuscule. Les Françaises, à l'exception des artistes, des femmes de lettres, des politiciennes et des étudiantes qui fréquentent le quartier latin, fument très peu. Les Italiennes se livrent rarement à l'usage de la cigarette.

L'Anglaise a une conception différente de la vie. Elle a un autre idéal, la vie a changé pour elle. Il peut se faire que, maintenant, la catégorie de femmes que, maintenant, la catégorie des femmes qui, maintenant ont un "home" de même que le faisaient les femmes qui voyageaient autrefois sur la dure route de la réalité. La cause est différente, le résultat est le même.

LES FERMES A GRENOUILLES AUX ETATS-UNIS

Les Français seraient-ils sur le point de perdre une de leurs plus antiques réputations, celle d'être les premiers amateurs de grenouilles du monde entier. Jusqu'ici, en Angleterre et dans tous les pays de langue anglaise, l'humble batracien était considéré comme notre emblème national; à tel point que, de l'autre côté de la Manche, l'épithète de "Frogeaters" (mangeurs de grenouilles) ou plus simplement de "Froggies" (grenouillards) est presque inséparable, dans toutes les caricatures populaires, de notre qualité de Français. Et c'est précisément d'Angleterre que nous arrive la nouvelle, bien inattendue, que nous n'avons plus seuls droit à ces titres glorieux, et que nous sommes désormais distancés dans ce goût gastronomique par les citoyens des Etats-Unis.

Voici en effet, sur ce sujet, l'amusant et intéressant article que vient de publier la revue anglaise "Wide World Magazine".

Il est généralement admis, écrit Mrs. Laura Starr, l'auteur de l'article, que les Français furent le premier peuple qui surmonta le préjugé qui s'attache aux grenouilles considérées comme un objet de consommation culinaire. Cependant il est établi qu'ils ne suivirent pas l'exemple donné par les Romains et i ressort d'un passage d'un poème de La

cien que les gourmets de son époque appréciaient fort une "fricassée" de grenouilles.

Toutefois, durant plusieurs siècles, les Français furent les seuls à tirer parti de la chair délicate de ces batraciens; mais, peu à peu, le goût s'en propagea en Allemagne et en d'autres pays de l'Europe et finit par gagner les Etats-Unis, où, très rapidement, les grenouilles sont devenues un des mets les plus recherchés.

Le préjugé qui a si longtemps existé contre les grenouilles peut évidemment se rattacher à la répugnance instinctive que nous inspirent tous les reptiles et aussi à ce que longtemps ces inoffensives bestioles constituèrent un des principaux éléments de la ténébreuse cuisine des sorcières qui s'en servaient dans la fabrication de leurs philtres et de remèdes empiriques. Ce sont là choses du temps passé et aujourd'hui il n'est de gourmet d'"aucun pays du monde" qui n'apprécie comme il le mérite, un beau plat de cuisines de grenouilles frites.

Quelle réhabilitation pour notre mets soi-disant national, que cette phrase écrite par une plume anglaise!

Qui le croirait? Dès 1650, les grenouilles firent leur apparition dans la cuisine anglaise. Thomas Muffet, un honorable gastronome de cette époque, écrivait gravement: "Vraiment très bonnes, confites en huile, eau salée et vinaigre, et man-

gées avec sauce de fines herbes, oignons et échalotes, elles forment un aliment convenant aux gens jeunes et de tempérament ardent, mais sont de moindre profit aux vieillards et aux personnes flegmatiques."

La capture des grenouilles pour le marché n'était guère autrefois entreprise aux Etats-Unis que par de jeunes villageois ou des gamins désireux de gagner un peu d'argent de poche, mais la demande pour ce gibier aquatique a pris depuis quelques années, un si grand développement que, d'après le rapport de la Commission officielle des Pêcheries, la récolte de ces batraciens constitue, dans quinze des Etats de l'Union, une industrie d'une réelle importance économique.

Comme la chasse sans restriction des grenouilles menaçait, malgré la remarquable fécondité de ces batraciens, d'amener leur complète destruction, des gens entreprenants se sont avisés, dans diverses parties du pays, de propager artificiellement ces intéressantes bestioles.

M. Richard Steeg, de West Beverley, en Californie, a été un des premiers initiateurs de cette curieuse industrie. Sa "froggerie" (grenouillère) ou ferme à grenouilles, la plus ancienne de cet Etat, est organisée de la façon la plus intéressante. M. Steeg a trois étangs, entretenus avec une propreté minutieuse et entourés de murailles en maçonnerie. Il a intro-

duit dans ces étangs des grenouilles des meilleures espèces du Colorado et de la Floride, qu'il a judicieusement croisées avec la variété californienne.

Du reste, les bestioles vivent complètement à l'état naturel, cherchant elles-mêmes leur nourriture et n'éprouvant d'autre contrainte que celle de ne pouvoir quitter leur enclos. On les capture sans difficulté, pour les besoins courants, au moyen de petits filets ou d'aveneaux; parfois, lorsqu'on tient à en avoir de grandes quantités à la fois, on ouvre les vannées et on abaisse le niveau du réservoir. La production annuelle de cette ferme à grenouilles s'élèverait à plus de cent mille de ces batraciens.

D'autre part, deux dames californiennes se livrent depuis plusieurs années, avec un très grand succès, à l'élevage intensif des grenouilles, mais elles entourent leur exploitation d'un certain mystère et se refusent à dévoiler les procédés qu'elles emploient.

Une des fermes à grenouilles les plus importantes des Etats-Unis est celle de M. J. F. Sauvé, dans le bassin de la rivière Trent, en Ontario. Elle existe depuis vingt ans et alimente les marchés de l'Union de quantités considérables des délicats batraciens. Les grenouilles, élevées dans de vastes étangs, sont capturées la nuit à la lueur des torches et expédiées vivantes dans des caisses grillagées.

ESSAYEZ LE NOUVEAU CIGARE

FORTIER'S
CLEAR
HAVANA

FAIT DES MEILLEURS TABACS DE LA HAVANE PAR DES CUBAINS.
MANUFACTURE PAR

J. M. FORTIER, Limitée, MONTREAL.

Dans les localités de l'Amérique où les grenouilles abondent à l'état sauvage on les capture de diverses façons, au moyen de filets ou de lignes amorcées avec des vers, des insectes ou même simplement des morceaux de flanelle rouge. Ces bestioles sont, du reste, très avides, dévorant indifféremment de petits poissons, de menus reptiles et même de jeunes serpents, et leur voracité est telle qu'elles se laissent attirer même par des fragments d'étoffe de couleur.

Aussi dans la pleine saison des grenouilles, les rives des marais de New Jersey (voisins de New-York) sont envahies par des hordes de gamins des rues qui n'ont pour arme de pêche qu'une ligne amorcée de laine rouge. Les peaux nègres se servent simplement de bâtons pour abattre les bestioles dès qu'elles se montrent à la surface.

Un sport des plus amusants consiste à chasser durant la nuit avec des lanternes; la lumière attire et éblouit les grenouilles qu'on capture ainsi facilement en grandes quantités.

Dans le bassin du Saint-François, en Missouri et Arkansas, où le commerce des batraciens comestibles est très florissant, on les chasse avec des lances, des crocs, de longues lignes à noeuds coulants et même des armes à feu. En d'autres régions, on les harponne à l'aide de longs tridents dentelés: pour cela, deux hommes montent, durant la nuit, une barque munie à l'avant d'un puissant réflecteur, et tandis que l'un rame lentement, l'autre accroche prestement les innocentes bêtes à mesure qu'elles apparaissent dans le rayon lumineux.

Mrs. Starr ajoute qu'une belle paire de grenouilles américaines pèse jusqu'à une demi-livre; c'est un poids qu'atteignent rarement nos modestes grenouilles françaises.

Pour conclure, l'auteur affirme que la consommation des grenouilles est dix fois plus considérable aux Etats-Unis qu'en France. Nous le croyons volontiers puisque, d'après les chiffres officiels qu'on nous cite, le mouvement commercial créé par la vente de ces batra-

ciens s'élèverait annuellement à 750,000 francs!

Nous laissons aux amateurs de statistique le plaisir de rechercher ce qu'une pareille somme peut représenter de paires de cuisses de grenouilles.

Miss Chief.

(Le Journal de la Jeunesse).

LA CULTURE DU TABAC AU CANADA

Récolte 1908

M. F. Charlan, chef de la division du tabac au département de l'Agriculture, à Ottawa, a fait au "Canadian Cigar and Tobacco Journal" les remarques suivantes sur la récolte du tabac, cette année, dans le Dominion:

Ontario.—La superficie plantée en tabac dans les comtés d'Essex et de Kent a été considérablement réduite en 1908, la surproduction des deux années précédentes ayant causé une baisse de prix telle que beaucoup de cultivateurs se décidèrent à cesser la culture ou à réduire la quantité de la production jusqu'à ce que le marché du Burley, qui est le principal tabac cultivé dans ce district, devint de nouveau plus favorable.

En attendant, un bon nombre de cultivateurs se remettent à cultiver le tabac à fumer de couleur foncée.

La quantité de tabac qui sera produite en Ontario, cette année, peut être estimée approximativement à un million de livres. La plus grande partie sera fournie par les espèces suivantes:

Big Ohio (Walkerville), Havana Seed Leaf, Comstock Spanish et Zimmer Spanish.

Les plantations furent généralement faites très tard et souffrirent de la sécheresse, mais après la pluie en juillet, la situation devint normale.

Québec.—Les plantations furent tardives et souffrirent de la sécheresse au début. La situation actuelle est assez bonne et on peut compter, en 1908, sur une bonne récolte de tabac de 4,000,000 ou 4,500,000 livres.

La superficie plantée en Comstock a été spécialement augmentée au détriment de celles plantées auparavant en Connecticut Seed Leaf ou en tabacs plus lourds. Si nous avons un peu plus de pluie pour aider la végétation avant l'automne, la récolte sera certainement très belle tant en qualité qu'en quantité.

Une grande partie des plantations en Comstock Spanish et Havana Seed Leaf a été faite à des intervalles plus rapprochés qu'autrefois. Le but de ceci est de produire un tabac plus léger ou un tissu plus fin, en vue du marché qui se crée maintenant pour du tabac pouvant être employé pour les robes de cigares.

En conclusion, la récolte du tabac dans la province de Québec promet d'être bonne dans son ensemble; elle sera quelque peu tardive. La récolte d'Ontario est considérablement réduite; il n'y a là que quelques plantations de seed leaf de variétés diverses. La culture du Burley est à peu près nulle.

Dans ces deux provinces, la récolte dépendra des conditions atmosphériques en automne; les perspectives sont bonnes, pourvu qu'il y ait un peu plus de pluie et que les gelées d'automne ne commencent pas trop tôt.

Colombie Anglaise.—La culture du tabac reste reléguée à la vallée Kelowna, où il y a environ cinquante acres plantés en tabac de Cuba.

"Nous attirons spécialement l'attention de nos lecteurs sur l'annonce de la maison JOS. COTE, à la page 43. Cette maison a maintenant reçu pour le commerce des fêtes, le plus riche assortiment qu'il soit possible de trouver sur le marché, en fait d'articles de fumeurs très appropriés pour cadeaux de Noël et du Jour de l'An, tels que: fume-cigare et fume-cigarette en écume de mer et en ambre avec monture en or et en argent, pipes en écume de mer et en bruyère pour toutes les bourses et tous les goûts. Cigarettes égyptiennes, cigares importés de la Havane, et des Iles Philippines; de cette dernière place nous avons aussi l'agence de la célèbre marque "Germinal", laquelle n'a pas son égal pour le prix; cigares domestiques en boîtes de 10 cigares et en paquets fantaisie pour les fêtes".



AMATEURS:

Lorsque des amis vous diront de fumer

Le Cigare Sir Wilfrid,

n'hésitez pas. Vous serez enchantés de son goût et de son arôme délicieux . . .

The Eastern Cigar Co., Ltd.,

J. O. LAPORTE, Représentant.

==

Mariville, Que.

ST-JEAN, QUE.



La Compagnie
de
Publications Commerciales

EDITEURS, IMPRIMEURS
RELIEURS, REGLEURS
ETC., ETC.

Travaux en Noir et en Couleur
Soignés
et
Exécutés promptement.

LA CIE DE PUBLICATIONS COMMERCIALES
DEPARTEMENT DE L'IMPRESSION
MONTREAL.



NOS PRIX COURANTS

Marques spéciales de marchandises dont les maisons, indiquées en caractères noirs, ont l'agence ou la représentation directe au Canada, ou que ces maisons manufacturent elles-mêmes. — Les prix indiqués le sont d'après les derniers renseignements fournis par les agents ou les manufacturiers.

IMPERIAL TOBACCO COMPANY OF
CANADA, Limited.

Cigarettes.	Par mille
Richmond Straight Cut No 1, 10s.	12.00
Pet, 1/10.....	12.00
Sweet Caporal, en boîtes de 10....	8.50
Athlete, boîtes de 10 ou ppts 10s	8.50
Old Judge, en boîtes de 10s..	8.50
New Light, [tout tabac] 10s..	8.50
Sub Rosa [tout tabac] ..	8.50
Derby en ppts de 6 [600] 3.93; 10s	6.55
Old Gold, 6 ⁴ (600) 3.78; 1/10s....	6.30
Prince, 7, [700] 4.02; 10s..	5.75
Sweet Sixteen, ppts, 7s, 4.02; 10s.	5.75
Murad, Turques, bouts en papier	12.00
Mogul, Turques, bouts en papier ou en liège ..	12.00
Mogul Magnums, bouts en papier.	16.00
Dardanelles [Turques] bouts en papier 12.25, en liège ou argent.	12.50
Yildiz [Turques] Bouts en or, 10s.	15.00
Yildiz Magnums, Bouts en papier, en liège ou en or, 10s. et 100s.	20.00
Virginia Brights, bte de 600, 3.50 .	5.83
High Admiral, 10s....	7.00
Gloria, 7s [700] 4.02; 10s..	5.75
Guinea Gold.....	12.00
Otto de Rose, 10s..	12.50
Bouquet, Slide boxes, 7s. 350; 2.01	5.75
Pin Head, Slide boxes, 7s. 700; 3.85	5.50
Pall Mall (Egyptian)—Cork tips only.	
In boxes of ten	18.50
Pall Mall (King Size)—In boxes of ten	25.00
Pashaw No 3 (Egyptian)—Plain tips only.	
In boxes of ten	20.00
Bizak (Egyptian)—In Slide boxes of ten	11.00
Duke of Durham—In Slide boxes of ten	7.00
Tabacs à cigarettes.	La lb.
B. C. No 1, ppts, 1/12, btes 5 lbs..	1.00
Puritan, ppts, 1/12s, btes 5 lbs..	1.00
Athlete, paquets ou boîtes, 1-12, boîtes 5 lbs.	1.05
Derby, en tins, 1/4s....	.95
Vanity Fair, ppts, 1/8s; btes 5 lbs.	1.20
Sultana, ppts, 1/12s, btes 5 lbs..	1.00
" 1/2 & 1 lb, ppts, btes 5 lbs.	.96
Gloria, ppts, 1/12s, btes 5 lbs..	1.00
Southern Straight Cut, paquets, 1/12s, btes 5 lbs....	.85
Old Judge, ppts, 1/9s, btes 5 lbs.	1.45
Sweet Caporal, ppts 1/13s, btes 2 lbs....	1.15
Houde's Straight Cut No 1, ppts, 1/12s, boîtes 5 lbs....	1.00
Dufferin, ppts, 1/12s, btes 5 lbs..	1.00
Le Caporal, ppts, 1/12s, btes 5 lbs	1.00
Harem (Turquie), ppts, 1-16s, btes 5 lbs....	1.35
1-4 lb. tins	1.40
Houde's Turkish—1-20 pcks. 5 lb. boxes	1.70
Kiosk [Turque], paquets, 1/16..	1.92
Tabacs coupés à fumer.	La lb.
Old Chum —En tins, 1/6s....	1.00
En tins, 1/2 lb.....	.85
En tins, 1 lb.....	.85
Ppts, 1/10s, btes 5 lbs....	.85
En sacs, 1/5s., btes 5 lbs.88
Puritan Cut Plug —Ppts, 1/11s, boîtes 5 lbs..	.85
En tins, 1/2 et 1/4 lbs.85
En tins, 1/5s....	.93

En tins, 1 lb..	.83
Full Dress —En tins, 1/5 et 1/2 lbs..	.95
Meerscham —Ppts, 1/10s, btes 5 lbs..	.82
En tins, 1/2 lb....	.84
En sacs 1/5 btes 5 lbs92
Ritchie's Smoking Mixture. —Ppts, 1/10s, boîtes 5 lbs..	.80
En tins, 1/4 lb.95
Ritchie's Cut Plug —Ppts, 1/16s et 1/9s, btes 5 lbs..	.71
Cut Cavendish —Ppts, 1/10s, boîtes 5 lbs..	.80
Durham —En sacs, 1/12s, btes 5 lbs..	1.00
En sacs, 1/6s, btes 5 lbs..	1.00
En drums, 1 lb....	1.00
Virginity —drums, 1 lb....	1.25
Unique —Ppts, 1/15s, boîtes 5 lbs..	.65
Ppts, 1 lb, boîtes 5 lbs..	.61
Ppts, 1/2 lb., boîtes 5 lbs..	.60
Lord Stanley —tins, 1/2 lb..	1.05
Hand Cut Virginia —tins, 1/4 lb..	1.00
Duke's Mixture, Cut Plug —Ppts, 1/10 lb, cartoons 2 lb..	.82
Perique Mixture —En tins, 1 lb., 1-2 lb. et 1-4 lb.	1.15
Athlete Smoking Mixture —1/2 and 1/4 lb. tins....	1.35
Pure Perique —1/4 & 1/2 lb. tins & 1 lb. pcks.	1.75
St. Leger —1/2 & 1/4 lb. tins & 1/10 sacs....	1.20
P. X X X —1 lb. tins....	.95
1/2 lb. tins....	1.00
1/5 tins....	1.00
Handy Cut Plug —1/5 pouches, 5 lbs boxes.90
1/2 lb. jars..	.90
Old Virginia —1 lb. tins....	.78
1/2 lb. tins....	.80
1-16 & 1-9 pcks, 5 lb. boxes....	.72
1 lb. & 1/2 lb. pcks, 5 lb. boxes..	.72
Morning Dew Flake Cut —1-10 pcks, 5 lb. boxes..	.82
1-6 tins....	1.00
1/2 lb. tins....	.94
1-5 bags....	.88
Blue Star —1-12 pcks, 5 lb. boxes.83
Favorite —1/2 lb. tins....	.69
Champaign Cut Plug —1-10 pcks, 5 lb. boxes....	.80
1-5 tins....	1.00
1/2 lb. tins....	.96
Khaki —1-5 tins....	1.00
1/2 lb. tins....	.96
1-10 pcks, 5 lb. boxes....	.80
Red Star —1-12 pcks, 5 lb. boxes....	.83
Sweet Bouquet —1/2 lb. tins....	1.25
Maryland —1-12 pcks, 5 lb. boxes....	.78
1/4 lb. tins....	.78
Gold Star —1-10 pcks, 5 lb. boxes....	.80
M. P. [Perique Mixture]. —1-11 & 1-5 pcks, 5 lb. boxes..	.88
Houde's Celebrated Mixture —1-8 tins....	1.35
Gold Crest Mixture —1/4 & 1/2 lb. tins....	1.35

Gold Dust —1-10 bags, 5 lb. boxes....	.88
1-12 bags, 5 lb. boxes....	.90
A. T. C. Mixture à fumer —En tins, 1/4 lb.	1.40
En tins, 1-8 lb.	1.45
Social Mixture —Ppts 1-10 btes 5 lbs.75
En tins, 1-2 lb.75
Seal of North Carolina —En tins de 1/2 et 1/4 lbs....	1.05
En sacs, 1-6 s, btes 5 lbs....	1.05
1/12, 1/8 & 1/4s, ppts, btes 5 lbs	.95
Old Gold —1/12s et 1/8s, ppts, btes 5 lbs..	.95
1-6 tins	1.05
1-4 pcks, 6 lbs. boxes95
1-2 lb. glass jars	1.05
Bull Durham—1-10 bags, 5 lb. cartons	1.25
1-16 bags, 5 lb. cartons	1.25
Duke's Mixture (Granulated)—1-10 bags, 5 lb. cartons85
Tabacs Ogden	La lb.
Beeswing —Tins décorées, 1s	1.10
1/2 lb. tins, 4 lb. cartoons. . . .	1.15
1/4 lb. tins, 4 lb. cartoons	1.18
1-8 pcks. 2 lb. cartoons	1.18
1-16 pcks. 1 lb. cartoons. . . .	1.25
Ogden's Navy Mixture —1-8 et 1-4 lb. tins, 2 lb. cartoons	1.26
Turret Navy Cut —1-4 lb. tins, 2 lb. cartoons.	
Mild	1.36
Medium	1.22
Full	1.22
1-8 lb. tins, 2 lb. cartoons.	
Mild	1.40
Medium	1.26
Full	1.26
1-16 lb. tins, 2 lb. cartoons.	
Mild	1.50
Medium	1.32
Full	1.32
Tabacs américains à fumer	La lb.
Pride of Virginia —1-10 lb. tins, 2 1-2 lb. cartoons .	1.36
Old English Curve Cut —1-10 lb. tons, 2 1-2 lb. cartoons .	1.39
1-4 lb. tins (air tight)	1.40
Richmond Gem Curly Cut —1-8 pcks., 5 lbs. cartoons	1.43
1-4 pcks., 5 lbs. cartoons	1.60
Rose Leaf [Fine Cut Chewing] —1 lb. pcks, 5 lb. drums	1.22
Tabacs américains à chiquer plugs	
Battle Ax —12 lbs caddies86
Piper Heidsieck—10 lbs caddies	1.20
Piper Heidsieck—7 lbs. caddies.	1.15
Horseshoe —12 lbs. caddies	0.99
Star, 12 lbs. Cads.	1.00
Climax, 12 lbs. Cads	0.99
Spear Head, 18 lbs. Cads.	0.99
IMPERIAL TOBACCO COMPANY OF CANADA, Limited.	
(Empire Branch).	
Tabacs à chiquer.	
Bobs, 5s., Cads 21 lbs., 1-2 Cads, 12 lbs.	38
Bobs, 10s., Butts, 24 lbs, 1-2 Butts, 12 lbs.	38
Bobs Bars, 5 3-5 cuts to the lb., 1-2 Butts, 10 lbs.	38
Currency Bars, 9s., 10 cuts to the lb., Butts, 25 lbs., 1-2 Butts, 12 1-2 lbs.	38
Currency Navy, 2 x 4, 5 1-2s. to lb.,	

1-2 Butts, 11 1-2 lbs.	38
Currency Navy, 10s., 1-2 Cads, 12 lbs.	38
Stag Bars, 5s., Butts, 16 lbs.	38
Old Fox, 12s, butts 24 lbs, 1/2 butts 12 lbs.	48
Pay Roll, 10 1/2 oz. bars, 5 cuts to the bar, 7 1/2 cuts to lb, butts 20 lbs.	56
Pay Roll, 2 x 3, 7 to lb, 22 lbs. cads & 12 lbs 1/2 cads.	56
Pay Roll, 6 1/2 oz. bars, [thin], 7 1/2 spaces to the lb. boxes, 5 lbs..	
Moose, 14 1/2 oz. Bars, 5 cuts to bar, 5 1/2 cuts to lb., 1/2 butts, 8 lbs.	40
Black Watch 5s., 1-2 Butts 9 lbs. each	36
Tabacs à fumer.	
Empire, 5s., 10s.	36
Rosebud Bars, 6s., Butts, 20 lbs., Boxes, 5 lbs.	45
Amber, 8s, and 3s.	60
Ivy, 11-2 x 4, 7s. 17 lbs. butts.	50
Ivy, 11-2 x 4, 7s, 8 1-2 lbs. 1-2 Butts	50
Hudson, 8s cads, 20 lbs.	53
Pacific, 8s cads, 20 lbs.	53
Starlight, 1 1/2 x 4, 7s, 8 1/2 lbs., 1/2 butts	50

THE B. HOUDE CO., LTD., QUEBEC

Cut Smoking Tobaccos

Trappeur—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes	\$.32
1-12 bags, 5 lbs. boxes48
1-2 and 1 lb. pcks.30
Comfort—	
1-8 bags, 5 lbs. boxes52
1-10 bags, 5 lbs. boxes40
1-12 bags 5 lbs boxes48
Casino—	
1-6 pcks. 5 lbs. boxes24
1-2 and 1 lb. pcks.	20
O. K. No. 1.—	
1-7 tins, 10 lbs. wooden boxes56
1-6 pcks. 5 lbs. boxes	50
O. K. Mixture—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes	32
Horse Shoe Solace—	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes	43
1-2 and 1 lb. pcks.41
1 lb. pck. with pipe inside pcks.43
1-2 lb. tins43
Gold Block—	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes50
1-12 and 1-6 bags, 5 lbs. boxes50
Brown Shag—	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 and 1 lb. pcks.38
Signum Cut Plug—	
1-12 bags, 5 lbs. boxes43
1-10 pcks. 5 lbs. boxes	40
1-2 lbs. pcks.33
1-7 tins 10 lbs. wooden boxes	56
1-2 tins48
Carillon (for Smoking and Chewing).	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
Cemo—	
1 lb. pck. with pipe inside pcks.33
1-9 pcks. 5 lbs. boxes36
Lion Brand—	
1-12 (paper bags), 5 lbs. boxes45
Calabresse—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes32
Houde's No. 1—	
1 lb. pck. with pipe inside pcks.	44
1-6 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 and 1 lb. pcks.39
Micmac—	
1-10 (paper bags), 5 lbs. boxes30
Houde's Fine Cut—	
1-12 and 1-6 pcks. 5 lbs. boxes	52
Hudson—	
1-12 pcks. 3 lbs. boxes52
1-6 pcks. 5 lbs. boxes52
Golden Leaf—	
1-12 and 1-6 pcks. 5 lbs. boxes48

1 lb. tins54
1-2 lb. tins58
1-4 lb. tins65
Rainbow—	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes70
1-2 lb. tins73
1-4 lb. tins78
1-5 lb. bags, 5 lbs. boxes78
Cremo—	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes52
Natural Cut Smoking Tobaccos	
Parfum d'Italie—	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes43
Mon Ami (Pure Quesnel)—	
1-8 pcks. 3 lbs. boxes60
1-2 and 1 lb. pcks.50
Red Cross—	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 pcks.40
1-7 bags, 5 lbs. boxes55
Tiger—	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes32
Montcalm—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes30
1-4, 1-2 and 1 lb. pcks.30
Zeuave—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes31
1-2 and 1 lb. pcks.30
Encore—	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes40
1-2 and 1 lb. pcks.38
1-6 bags43
Rouge & Quesnel—	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes38
1-5-1-2 and 1 lb. pcks.35
Mon Plaisir—	
1-9 pcks. 2 and 5 lbs. boxes70
Quesnel—	
1-4-1-2 and 1 lb. pcks.	40
Houde's Best one Dollar Mixture—	
1-4-1-2 and 1 lb. pcks.80
Gold Cross—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes50
1-2 and 1 lb. pck.50
Napoleon—	
1-10 pcks. 4 lbs. boxes49
1-2 and 1 lb. pcks.35
Blue Cross—	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes32
1-2 and 1 lb. pcks.30
Golden Broom—	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes36
1-2 lb. pcks.31
Houde's Sixty cents.—	
1-6 pcks. 5 lbs. boxes50
Cigarette Tobaccos	
Rugby—	
1-8 (slide-boxes), 5 lbs. boxes62
1-14 pcks. 5 lbs. boxes60
1-2 and 1 lb. pcks.60
Petit Bleu—	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes	50
1-2 and 1 lb. foil pcks.40
L. L. V.—	
1-2 lb. foil pcks.36
1-12 pcks. 5 lbs. boxes46
Petit Poucet—	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes48
Le Petit Jaune—	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes46
Tri Color—	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes55
Swoboda—	
1-9 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes64
Carlo—	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes55
Fine Cut Chewing	
Chocolate Fine Cut—	
1 lb. tins60
Plug Chewing	
Spun Roll—	
1-16 1 lb. boxes60
Natural Pressed Cut	
Original—	
1-4 lb. pcks. 5 lbs. boxes	60

Sliced Plug Cut

Transfer—	
1-7 (slide boxes), 5 lbs. boxes	50
Atlas—	
1-6 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes44
Alice—	
1-7 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes52
Bamboo (Curved Cut.)—	
1-10 tins, 3 lbs. boxes78

CIGARETTES

Pearls—	par 1000
10s with mouth pieces 500 par bte	4.00
Dufferin—	
10s 500 par boîte	4.50
Cadef—	
10s 500 par boîte	4.00

SNUFF

Landry's Light Snuff—	Kegs ou Jars
Rose No. 128
Merise28
Rose extra32
Macaba34
Scotch, (1 lb. pcks. and 5 lbs. boxes)46
Scotch (in 5 lbs. Jars)48
Grand'Mère 1-16 boxes55
Houde's Dark Snuff—	
Natural29
Rose No. 130
Rose & Bean30
Rose Extra32
Merise30
Macaba37
Scotch (in 1 lb. pcks. and 5 lbs. boxes)46
Scotch (in 5 lbs. Jars)48

JOSEPH COTE, QUEBEC.

Cigares	Le mille
Three Little Champions for 5c.	1/5.... 12.50
Côté's Fine Cheroots. . . 1/10....	15.00
Quebec Queen.	1/20.... 15.00
V. H. C.	1/20.... 25.00
My Best.	1/20.... 25.00
Doctor Faust.	1/20.... 28.00
St-Louis [union].	1/20.... 33.00
Martin [union].	1/20.... 35.00
Havana Seconds	1/20.... 35.00
Champlain	1/20.... 85.00
V. C. [Union].	1/20.... 36.00
Martha [union].	1/20.... 55.00
El Sergeant Premium . . . 1/40....	55.00

Tabacs Canadiens en feuilles

Balles de 25 et 50 lbs.

Connecticut, 10	1905 0.00 0.12
Grand Havane, 10	1905 0.00 0.12
Parfum d'Italie A.	1905 0.00 0.30
Belgique	25s. 1905 0.00 0.25
Petit Canadien	1904 0.00 0.25
Quesnel A. M.	1905 0.00 0.35
Rôle J. C., No 40, 1, 1/2, 1	1905 0.00 0.32
Rouge A.	1906 0.16 0.18
Rouge Quesnel A.	1906 0.00 0.25
Spread Leaf, Rouge	1905 0.00 0.15
S. Nouveau	1905 0.00 0.15
Petit Havane	1905 0.18 0.20
S. Vieux	1904-1905 0.16 0.18

Tabac coupé canadien.

Petit Havane, 1/3 boîtes 10 lbs.	48
Petit Havane, 1-12, 1-6 boîtes 10 lbs.	48
Quesnel, 1/9, boîtes 5 lbs.65
Quesnel, 1/4, boîtes 10 lbs.60
Quesnel, 1/2, quantité à volonté.60
Côté's choice mixture, 1/4 tin.75
Côté's choice mixture, 1/2 tin.70
Côté's choice mixture, 1 lb.65
Tabac en poudre: Rose, 32 cts.;	
Rose et Fève, 32 cts; Fève, 32 cts;	
Rose Extra, 34 cts; Rápé, \$1.25; Macca-	
ba, 47 cts.; Scotch, 47 cts.; Merise, 32 c.	

IMPORTED TOBACCOS

WILLS'S SMOKING TOBACCO

Capstan Navy Cut.			
Air tight tins.			
Mild	1-2	1.33	
"	1-4	1.35	
"	1-8	1.42	
"	1-16	1.59	
Medium	1-2	1.20	
"	1-4	1.22	
"	1-8	1.30	
"	1-16	1.40	
Full	1-2	1.20	
"	1-4	1.22	
"	1-8	1.30	
"	1-16	1.39	

Decorated tins.—

Mild	1-16	1.48	
Medium	1-16	1.36	
"	1-8	1.30	

Traveller.

Decorated hinged tins	1s.	1.12	
Decorated hinged tins	1-2	1.16	
Decorated hinged tins	1-4	1.18	
Air tight tins	1-4	1.18	
Flat foil pkts.	1-8	1.17	
Flat foil pkts.	1-16	1.17	

Westward Ho Mixture.

Air tight tins	1-4	1.18	
Air tight tins	1-8	1.26	
Paper pkts., foil	1-8	1.12	

Ocean Mixture.

Round tins	1s.	1.00	
Air tight tins	1s.	1.05	
Air tight tins	1-4	1.10	
Air tight tins	1-2	1.04	

Latakia.

Air tight tins	1-2	1.59	
Air tight tins	1-4	1.59	

Black Cut Cavendish.

Air tight tins	1-4	1.25	
Air tight tins	1-8	1.25	

Gold Flake.

Air tight tins	1-4	1.35	
Paper pkts., foil	1-8	1.35	

Liverpool Irish Twist.

Air tight tins	3 lbs.	0.98	
Tagger tins (2 lbs. coils)	10 lbs.	0.98	
Air tight tins (2½ lbs. coils)	5 lbs.	0.98	

Superfine Shag.

Air tight tins	1-4	1.30	
Air tight tins	1-8	1.35	

Old Friend Shag.

Air tight tins	1-4	1.00	
----------------	-----	------	--

WILLS'S CIGARETTE TOBACCOS.

Three Castles.

Air tight tins,			
Mild	1-2	1.55	
"	1-4	1.60	
"	1-8	1.65	
Medium	1-4	1.50	
"	1-8	1.55	
Paper Pkts., foil			
Medium	1-8	1.50	
"	1-16	1.40	
Mild	1-16	1.60	

Best Bird's Eye.

Air tight tins	1-4	1.30	
Air tight tins	1-8	1.37	
Paper pkts., foil	1-8	1.25	

Bright Bird's Eye.

Air tight tins	1-4	1.10	
----------------	-----	------	--

Bristol Bird's Eye.

Air tight tins	1-4	1.20	
----------------	-----	------	--

PLAYER'S SMOKING TOBACCOS

Navy Cut.			
Air tight tins—			
Mild	1-2	1.35	
"	1-4	1.36	
"	1-8	1.46	
"	1-16	1.54	
Medium	1-2	1.16	
"	1-4	1.18	
"	1-8	1.27	
"	1-16	1.36	
Full	1-2	1.16	
"	1-4	1.18	
"	1-8	1.27	

Navy Mixture.

Air tight tins	1-4	1.36	
Paper pkts., foil	1-8	1.36	
Paper pkts., foil	1-16	1.36	

PLAYER'S CIGARETTE TOBACCOS

Navy Cut.

Flat tins	1-8	1.50	
Air Tight Tins	1-4	1.50	

RICHMOND CAVENDISH CO'S SMOKING TOBACCOS

Pioneer.

Flat tins	1-2	1.16	
Flat tins	1-4	1.20	
Air tight tins	1-4	1.18	
Paper pkts., foil	1-8	1.20	
Paper pkts., foil	1-16	1.24	

Richmond Smoking Mixture.

Round tins	1-4	1.10	
------------	-----	------	--

Gem of the Ocean Shag.

Air tight tins	1-4	1.06	
----------------	-----	------	--

Superfine Shag.

Air tight tins	1-4	1.13	
----------------	-----	------	--

LAMBERT & BUTLER'S SMOKING TOBACCOS.

Log Cabin.

Air tight tins	1-4	1.18	
Air tight tins	1-8	1.27	
Paper pkts., foil	1-8	1.15	

Sundried Honeydew.

Air tight tins	1-4	1.40	
----------------	-----	------	--

Viking.

Air tight tins			
Medium	1-4	1.20	
"	1-8	1.25	

Varsity Mixture.

Decorated hinged tins	1-4	1.85	
-----------------------	-----	------	--

Frontier Mixture.

Air tight round tins	1-4	1.60	
----------------------	-----	------	--

Prince of Wales Mixture.

Air tight round tins	1-4	1.50	
----------------------	-----	------	--

Garrick Mixture.

Air tight tins	1-2	2.25	
Air tight tins	1-4	2.25	
Air tight tins	1-8	2.25	

LAMBERT & BUTLER'S CIGARETTE TOBACCOS.

May Blossom.

Air tight tins	1-4	1.50	
Air tight tins	1-8	1.60	

McDONALD'S TOBACCOS

Cut Golden Bar.

Air tight tins,—			
Mild	1-4	1.45	
"	1-8	1.50	
Medium	1-4	1.45	
"	1-8	1.50	
Full	1-8	1.50	

F. & J. SMITH'S SMOKING TOBACCOS.

Glasgow Mixture.

Air tight round tins	1s.	1.28	
Air tight round tins	1-2	1.31	
Air tight round tins	1-4	1.31	
Air tight round tins	1-8	1.36	

Sun Cured Mixture.

Air tight round tins	1s.	1.35	
Air tight round tins	1-2	1.36	

Air tight round tins	1-4	1.36	
Air tight round tins	1-8	1.42	

AMERICAN SMOKING TOBACCOS.

Van Bibber Cut Plug.

1-10 lb. tins, 2 1-2 lb. cartoons	1.25		
-----------------------------------	------	--	--

Just Suits Cut Plug.

1-10 pkts. 5 lbs. cartons	1.10		
---------------------------	------	--	--

Sensation Cut Plug.

1-10 pkts. 5 lbs. cartons	1.10		
---------------------------	------	--	--

Havelock (Australasian) Cut Plug.

(Dark or Aromatic).

1-10 pkts. 5 lbs. cartons	1.25		
---------------------------	------	--	--

CIGARETTES

Social.	Per box of	Per M.	
In slide boxes of twenty	500	3.33	6.65

Gold Crest.

In slide boxes of twenty	500	3.33	6.65
--------------------------	-----	------	------

Vanity Fair.

In slide boxes of ten	500	3.65	7.30
-----------------------	-----	------	------

Vice Roy (Little Cigars).

In slide boxes of ten	500	4.25	8.50
-----------------------	-----	------	------

Egyptian Deities No. 1.

In slide boxes of ten	500	13.50	27.00
-----------------------	-----	-------	-------

Egyptian Deities No. 3.

In slide boxes of ten	500	10.00	20.00
-----------------------	-----	-------	-------

WILLS'S CIGARETTES

Three Castles.

Per M.			
Air tight tins of fifty			15.00
In fancy flat tins of ten			16.00
In cartons of ten			15.00

Three Castles (Gold-tipped).

In flat tins of fifty			19.00
In flat tins of ten			20.00
In flat tins of twenty			19.50

Gold Flake.

In air tight tins of fifty			12.50
In packets of ten			12.50
In slide boxes of ten			12.50

Capstan (Mild).

In air tight tins of fifty			12.00
In cartons (with mouthpieces)			
of ten			12.50
In cartons of ten			12.00

Capstan (Medium).

In air tight tins of fifty			12.00
In cartons of ten			12.00
In cartons of ten (with mouthpieces)			12.50

Wild Woodbine.

In packets of ten			12.50
-------------------	--	--	-------

LAMBERT & BUTLER'S CIGARETTES

Garrick Mixture.

Per M.			
In air tight tins of fifty			19.00

PLAYER'S CIGARETTES

Navy Cut (Mild).

Per M.			
In cartons of ten			13.00
In air tight tins of fifty			13.00
In flat tins of hundred			13.50
In cartons of seven			14.29
In flat tins of fifty			13.50

Navy Cut (Medium).

In air tight tins of fifty			13.00
In flats tins of ten			14.00
In convex packages of ten			14.00
In cartons of ten			13.00
In flat tins of hundred			13.50

Drumhead.

In cartons of ten			10.50
-------------------	--	--	-------

AMERICAN TOBACCO CO'S CIGARETTES

Turkish Trophies.

Put up in plain and cork tips.

Per M.			
In boxes of ten			22.50



La Meilleure Maison pour
s'approprier de beaux et
bons ARTICLES DE FU-
MEURS est sans contredit
la maison

JOS. COTÉ,

**Importateur
et Marchand
de TABAC en
GROS.**



BUREAU ET MAGASIN :
186-188, RUE ST-PAUL, TÉLÉPHONE 1272

SUCCURSALE :
179, RUE ST-JOSEPH, TÉLÉPHONE 2097
QUÉBEC.



Cigarettes
"SWEET CAPORAL"

La forme la plus pure sous laquelle le tabac peut être fumé.

"LANCET"

MONTREAL

VOL. VII



DECEMBRE 1908

No 12

LIQUEURS ET TABACS

LIQUORS & TOBACCOS



**Donnez au consommateur
ce qu'il demande:**

La Bière Populaire

MOLSON

portant la fameuse éti-
quette blanche et bras-
sée à Montréal depuis

122 ANS

MAISON
FONDÉE en 1827

SCOTCH WHISKY DE ROBERTSON

LA MARQUE
La plus ANCIENNE



SEULS AGENTS POUR LE CANADA:

JOHN ROBERTSON & SON, Ltd., - Distillateurs à Dundee, Ecosse

BUREAUX AU CANADA:

MONTREAL, 310 rue Notre-Dame Ouest WINNIPEG, 315 Avenue William
ST. JOHN, N.B., 8 Market Square VANCOUVER, coin des rues Richard et Hastings

SEULES AGENCES:

MORT ET CHANDON, Champagne	ADET, SEWARD & Co., Bordeaux, V. D.
J. H. DENIS MOUNIÉ, Cognac	Clarets, Sauternes et Vins de Bourgogne.
D. GONI FEUERHEERD & Co., Sherries	MACHIN & HUDSON, Liverpool, Beaver Brand
D. M. FEUERHEERD & Co., Vins de Port	Bass' Ale & Guinness' Stout.
	THE PETER SCHOENHOFEN BREWING Co.,
	Chicago, "Eldeweiss Lager".

Gérant à Montréal: GEO. W. DOW

LIQUEURS

LIQUEURS ET TABACS—Revue Mensuelle publiée par la Compagnie de Publication Commerciales (The Trades Publishing Co'y), 25 rue Saint Gabriel, Montréal, Téléphone Main 2547, Boîte de Poste 917. Abonnement : dans tout le Canada et aux Etats-Unis \$1.00, strictement payable d'avance. France et Union Postale, 7.50 francs. L'abonnement est considéré comme renouvelé, à moins d'avis contraire donné au moins 15 jours avant l'expiration. Il ne cessera que sur **un avis par écrit**, adressé au **bureau même** du journal. Il n'est pas donné suite à un ordre de discontinuer tant que les arrérages et l'année en cours ne sont pas payés.

Adresser toute communication simplement comme suit : **LIQUEURS ET TABACS, MONTREAL, Canada.**

Organe officiel de { *L'Association des Commerçants Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Montréal.*
 L'Association des Marchands Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Québec.

Official organ of the { *Licensed Victuallers' Association of the City of Montreal.*
 Association des Marchands Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Québec.

VOL. VII.

MONTREAL, DECEMBRE 1908

No 12

ASSEMBLEE GENERALE MENSUELLE

DE

L'Association des
COMMERÇANTS LICENCIÉS

de Vins et de Liqueurs

De la Cité de Montréal,

MERCREDI
2 DECEMBRE 1908

A 3 hrs p.m. très précises.

— AU —

Monument National

GENERAL MONTHLY MEETING

— OF THE —

LICENSED VICTUALLERS'
ASSOCIATION

OF MONTREAL,

WEDNESDAY
2nd DECEMBER, 1908

At 3 p. m. sharp.

— IN THE —

Monument National

Association des Com-
merçants Licenciés
de Vins et de Li-
queurs de la Cité
de Montréal : : :

Incorporée en Juin 1884.

JAMES MCCARREY
Président.

L. A. LAPOINTE,
Secrétaire.

DIRECTEURS:

J. A. A. AYOTTE,
EUG. MASSE,
J. A. TANGUAY,
ARTHUR BONNEAU,
ERNEST TRUDEAU,
ARTHUR HINTON,

ANDREW J. DAWES
LAWRENCE A. WILSON
E. L. ETHIER, A. BLONDIN
VICTOR LEMAY

Prés. Hon.



NAZ. GAUTHIER
Vice-Prés.

VICTOR BOUGIE
Trésorier.

AVISEURS:

MM. H. A. ERSERS,
" M. MARTIN, M. P.
" C. ROBILLARD,
" THOS. KINSELLA,
" H. LAPORTE,
" J. M. WILSON,
" J. M. FORTIER,

Licensed Victuallers'
Association of
Montreal: : : :

Incorporated June, 1884.

Avisseurs Légaux: MM. ARCHER, PERRON & TASCHEREAU

Notaire: EDOUARD BIRON. Auditeurs: F. A. CHAGNON et DAN. DAIGNEAULT.

TELEPHONES: } Bell Main 4187,
Des Marchands 621

Bureau: 66 Rue St-Jacques.

ASSEMBLÉE GENERALE MENSUELLE

Montréal, 30 Novembre 1908.

Monsieur,—L'Assemblée Générale Mensuelle des Membres de l'Association aura lieu Mercredi, le 2 Décembre, 1908 à 3 heures p. m. très précises, au Monument National, No 296 rue St Laurent, Chambre No 6.

Vous voudrez bien ne pas oublier qu'à cette assemblée, seront mis en nomination, les candidats aux charges de Président, Vice-Président, Secrétaire, Trésorier, Directeurs et Avisseurs de l'Association pour l'exercice de 1909, conformément à l'article XII des Règlements. Les nominations devront être faites par écrit, proposées et secondées par des membres en règle avec l'Association; puis déposées entre les mains du Secrétaire avant l'assemblée.

Les membres arriérés sont respectueusement informés que le temps pour payer leur contribution annuelle, afin de se mettre en règle pour voter à l'élection des officiers, expire le 6 janvier 1909, la veille de l'assemblée annuelle.

Vous êtes respectueusement prié d'assister à cette assemblée.

Par ordre,
LE SECRETAIRE.

GENERAL MONTHLY MEETING

Montreal, November 30th, 1908.

Sir,—The General Monthly Meeting of the Association will be held on Wednesday, the 2nd of December, 1908 at 3 p. m. sharp, in the "Monument National," No. 296 St. Lawrence Street, Room No. 6.

You are requested not to forget that at this meeting there will be placed in nomination candidates for all offices of the Association for 1909, in accordance with Article XII of the By-Laws governing such procedure.

All nominations with the names of proposer and seconder must be placed in writing in the hands of the Secretary before the meeting is called to order. No nomination will be accepted unless proposer and seconder are in good standing.

Members in arrears are respectfully informed that the time for paying dues, in order to be qualified to vote at the annual election of officers, expires on January, the 6th, 1909, the day before the annual meeting.

You are respectfully requested to attend this meeting.

By order,
THE SECRETARY.

ATTENTION

Les membres sont priés de se souvenir que la nouvelle Loi des Licences les oblige de fermer le Jour de Noël, le premier Jour de l'An et le Vendredi Saint. (Art. 121).

The members are requested to remember that, according to the new License Law, their places must be closed up on Christmas' and New Year's Days as well as on Good Friday. (Art. 121).

AUX MEMBRES

Messieurs,—J'ai l'honneur de vous informer que les membres affiliés et les maisons d'affaires suivantes sont en règle avec l'Association pour l'année 1908, à savoir :

Distillateur — Distiller

M. H. Corby Distillery Co. Ltd. Belleville, Ont.

Brasseurs — Brewers

MM. The Imperial Breweries, Ltd.
" The Canadian Breweries, Ltd.
" Dawes & Co.
" Wm. Dow & Co.
" J. H. R. Molson & Bros.
" Montreal Brewing Co.
" Union Brewery Co., Ltd.
" G. Reinhardt & Sons.

TO MEMBERS

Sirs, -- I have the honor to inform you that the following Business Firms and affiliated members are in good standing with the Association for the year 1908, viz :

Vins et Liqueurs—Wines and Liquors

MM. Lawrence A. Wilson Co. Limited.
" F. X. St. Charles & Cie.
" Meagher Bros. & Co.
" D. Masson & Cie.
" J. M. Douglas & Co. (a'ts, John Dewar & Sons, Ltd.)
" Boivin, Wilson & Cie.
" Hudon, Hébert & Cie, Ltée.
" L. Chaput, Fils & Cie.
" La Cie Clauton, Limitée.
" Wm. Farrell, Ltd.
" Gillespies & Co., (Agt., E. W. Parker.)
" Geo. W. Dow (J. Robertson & Son, Ltd.)
" Jodoin, Maloney & Lawrence, Ltd.
" Laporte, Martin & Cie, Ltée.
" L. P. Pelletier, Succ. Mathieu & Frère.
" A. E. Mallette & Co.

DEWAR'S



Au-dessus de tous les autres de cent coudées.

J. M. DOUGLAS & CO., Agents Canadiens Etablis en 1857 Montreal.

AUX MEMBRES (suite)**Embouteilleurs—Bottlers**

MM. Thos. Kinsella.
 “ John Bishop.

Divers — Miscellaneous

MM. Edouard Biron, Notaire Public.
 “ Otto Zepf, Mch. de Bouchons,
 “ A. P. Pigeon, Imprimeur.
 “ Thos. Burdett, Ponipes à Bière, etc.
 MM. Jules Bourbounière, Secrétaire du Cinématographe—Canada Incorporée.
 “ Gilbert Tibert, Hotel Frontenac, Beauharnois, P. Q.
 “ Chs. C. DeLorimier, fleuriste.
 “ Alfred Richard, Maître Boucher.
 “ La Cie Raymond Ltd, Immeubles.
 “ Henry Valentine, Contracteur-Peintre.

Extraits de Bœuf, etc.—Beef Extracts, etc.

MM. Bovril Limited—Fluid Beef.
 “ Colonial Fluid Beef Co.

Comptables—Accountants

MM. Alex. Desmarteau.
 “ F. X. Bilodeau.

Agents de Brasseries—Brewery Agents.

MM. Geo. Sorgius.
 “ J. G. Vinet.
 “ J. W. Moffat (Labatt).

TO MEMBERS (continued)**Fabricants de Cigares—Cigar Manufacturers**

MM. Médéric Martin.
 “ W. R. Webster & Co. (Sherbrooke).
 “ L. O. Grothé & Cie.
 “ S. Davis & Sons.
 “ P. Chaput, (La Champagne).
 “ Poirier & Frère.
 “ H. Simon & Sons.
 “ The Tuckett Cigar Co.
 “ V. Forest.
 “ J. M. Fortier.
 E. N. Cusson.
 Ed. Youngheart & Co.

Mfrs d'Eaux Gazeuses — Aerated Water Mfrs.

MM. C. Robillard & Cie.
 “ J. Christin & Cie.
 “ J. E. Turgeon (Chs. Gurd & Co).
 MM. Robert Allan
 “ Robert Millar.
 “ Rowan Bros. Co., Ltd.
 “ T. Carlin, Mgr.
 “ Radnor Water Co.

Marchands — Merchants

MM. Siméon Beaudin, Valleyfield.
 “ H. H. Guay, Victoriaville.
 “ P. Simard, St Jérôme.

AVIS

Chaque mois vous serez avisés des maisons d'affaires additionnelles qui se seront mises en règle avec l'Association.

Les Membres Licenciés (Hôteliers et Restaurateurs) sont priés d'exiger de leurs fournisseurs les certificats d'affiliation, émis par l'Association, afin qu'ils se qualifient s'ils ne l'ont pas fait déjà.

A moins de circonstances absolues, les Membres Licenciés, dans tous les cas, ne devraient acheter que de ceux du Commerce qui sont membres en règle avec l'Association.

LE PAIEMENT DES CONTRIBUTIONS EST EXIGÉ

J'ai reçu instruction du Bureau de Direction d'exiger le paiement des contributions de 1908 et des arrérages dus à l'Association. En conséquence, ceux qui n'ont pas encore payé sont priés d'en faire parvenir le montant au Secrétaire aussitôt que possible.

J'ai l'honneur d'être, Messieurs,

Votre obéissant serviteur,

L. A. LAPOINTE,
 Secrétaire.

NOTICE

Each month you will be notified of the additional Business Houses which will be in good standing with the Association.

The Licensed Members (Hotel and Restaurant keepers) are requested to ask from their furnishers, certificates of affiliation, issued by the Association, so that they may qualify themselves if they have not done so already.

Unless circumstances absolutely prevent it, License Holders, in all cases, should only purchase from those in the Trade who are Members in good standing with the Association.

FEES ARE NOW DUE

I have received instruction from the Board of directors to collect the fees of 1908 and arrears due to the Association. Consequently those who have not yet paid are requested to send in the amount to the Secretary, as soon as possible.

I have the honor to be, Sir,

Yours truly,

L. A. LAPOINTE,
 Secretary.

**ASSEMBLEE GÉNÉRALE MENSUELLE
 DE L'ASSOCIATION DES COMMER-
 CANTS LICENCIÉS EN VINS ET LI-
 QUEURS DE LA CITE DE MONT-
 REAL.**

A une assemblée générale mensuelle des Membres de cette Association, tenue le 4 novembre, au Monument National, sous la présidence du président, M. Jas. McCarrey, étaient présents:

MM. V. Bougie, Naz. Gauthier, J. A. A. Ayotte, E. Masse, Arthur Bonneau, Arthur Hinton, Henri Girard, Patrick Mc-

Googan, Jos. Boyer, Jos. Létourneau, Nap. Tremblay, Jos. Laporte, Jos. Bariteau, E. Latour, Ls St-Germain, T. Bougie, Richard, H. A. Létourneau, F. A. Chagnon, Nap. Gagné, E. Ménard, J. Simard, le secrétaire et plusieurs autres.

Les minutes de la dernière assemblée sont lues et approuvées.

M. V. Bougie, trésorier, soumet son rapport qui est adopté.

Après quelques remarques du secrétaire et du président sur l'application de la nouvelle loi des licences et la demande du renouvellement des certificats, l'assemblée s'ajourne.

**ASSEMBLEE DU BUREAU DE DIREC-
 TION DE L'ASSOCIATION DES COM-
 MERCANTS LICENCIÉS DE VINS
 ET LIQUEURS DE LA CITE DE
 MONTREAL.**

A une assemblée du Bureau de Direction de l'Association des Commerçants Licenciés de Vins et Liqueurs de la Cité de Montréal, tenue le 18 novembre, sous la présidence de M. Jas. McCarrey, les directeurs suivants étaient présents:

MM. Naz. Gauthier, Victor Bougie, J. A. A. Ayotte, J. A. Tremblay, Ernest Tru-

JOHN HOPE & CO., MONTREAL.

Seuls Agents au Canada de :

MM. John de Kuyper & Son.....	ROTTERDAM.....	<i>Gin de Hollande</i>
“ Martell & Co.....	COGNAC.....	<i>Cognacs.</i>
“ Jules Robin & Co.....	“	<i>Cognacs.</i>
“ Cockburn, Smithes & Co.....	OPORTO.....	<i>Vins de Port.</i>
M. M. Misa.....	XERES DE LA FRONTERA.....	<i>Sherries.</i>
“ S. Darthez.....	REUS (TARRAGONE).....	<i>Ports Tarragone.</i>
MM. Barton & Guestier.....	BORDEAUX.....	<i>Clarets, Sauternes et Huile d'Olive.</i>
“ Rodel & Fils Freres	“	<i>Sardines, Pois et Conserves.</i>
“ Deinhard & Co.....	COBLENZ.....	<i>Hocks et Moselles.</i>
“ C. Marey & Liger-Belair.....	NUITS.....	<i>Bourgognes.</i>
“ E. & J. Burke, Limited.....	DUBLIN & LIVERPOOL.....	<i>Guinness's Stout, Bass's Ale, Whiskies Irlandais et Rhum de la Jamaïque.</i>
“ C. G. Hibbert & Co.....	LONDRES	<i>Bass's Ale.</i>
“ Bulloch, Lade & Co., Limited.	GLASGOW.....	<i>Whiskies Ecossais.</i>
“ Cantrell & Cochrane, Limited.....	BELFAST ET DUBLIN.....	<i>Ginger Ale, Club Soda, etc.</i>
“ Field, Son & Co.....	LONDRES.....	<i>Sloe Gin, Orange Bitters, Rhum de la Jamaïque.</i>
Booth & Co's. (LONDRES).....		<i>Old Tom et Dry Gin.</i>

deau, Arthur Hinton, Art. Bonneau et le secrétaire.

Les minutes de la dernière séance ont été lues et approuvées.

Les correspondances suivantes ont été soumises et lues:

De M. Louis Bertin, secrétaire de l'Association des Débitants de Vins et de Liqueurs de Québec, au sujet de l'affiliation de leur Association à la nôtre;

De M. Alex. Desmarteau, In Re Gus. Blain;

De M. M. Durracq, Re Contribution;

De M. Gilbert Thibert, Re Contribution et à propos de qualifications comme membre;

De MM. Archer & Perron, Re Consumers Coopérative Brewery Co., Ltd.

Ont été soumises et lues des lettres de MM. Jos. Deslauriers, Rivière du Loup et de Louis Vallée, 111 rue Craig, Montréal, donnant leur démission comme membres.

Il a été résolu d'accepter ces démissions.

Il a été proposé par M. Victor Bougie, secondé par M. Naz. Gauthier, que les personnes suivantes soient admises membres de l'Association:

MM. P. Ménard, hôtelier, 7 Craig Est; Elie Rochon, hôtelier, 486 Ste-Catherine Est; Wilfrid Mercier, hôtelier, 620 Ste-Catherine Est; George Pépin, hôtelier, 606 Ste-Catherine Est; Adolphe Lépine, hôtelier, 852 Ontario Est; Union Brewery Co., Ltd., brasseurs, 420 Cadieux; M. J. Boudrias, hôtelier, 113 St-Paul; Trudeau & Fils, hôteliers, 1665 Notre-Dame Ouest; W. T. Ryan, hôtelier, 55 St-Antoine; O. Lamoureux & Provost, hôteliers, 1511 Notre-Dame Ouest; John W. O'Connor, hôtelier, 212 Delisle; J. E. Charlebois, hôtelier, 567 St-Paul; W. Hébert, hôtelier, 973 Craig Est.

Et que la contribution de ces membres, pour l'année courante, ainsi que pour l'année 1909, soit considérée payée.

Adopté.

Il a été résolu de voter et de payer au président, M. Jas. McCarrey, la somme de cent dollars (\$100) pour le rembourser de certaines dépenses occasionnées en rapport avec sa position de président de l'Association pour l'exercice courant 1908.

Il a été résolu de voter et de payer à M. Victor Bougie, la somme de cent dollars (\$100) pour l'aider à rembourser les dépenses qui lui ont été occasionnées par sa propagande pour de nouveaux membres et par la perception des arrérages pour l'exercice courant 1908, en sus du pourcentage qui lui a été accordé comme d'habitude.

Il a été résolu que le secrétaire attire l'attention du trésorier de la Province sur les prescriptions de la loi qui ne sont pas observées par certains clubs et de lui demander de faire faire l'inspection de tous les clubs licenciés avant de leur renouveler leur licence.

Dans une cause de la Consumers Coopérative Brewery Co., Ltd., contre le président M. Jas. McCarrey, lui réclamant certains montants, comme actionnaire de la dite Compagnie, il a été résolu, par proposition de M. Naz. Gauthier, que la souscription, à cette Compagnie ainsi que celles de MM. Bougie, Blondin, Lemay et Lapointe ayant été faites dans l'intérêt de l'Association, lors de la discussion du trust des brasseurs, que le bureau de direction approuve les demandes du secrétaire et lui donne instruction de défendre aux dépens de l'Association cette cause, et ce, par l'entremise de MM. Archer & Perron, avocats.

Il a été résolu de substituer le nom de "Rowan Bros. Co., Ltd.", comme membres, à celui de Rowan Bros.

Il a été résolu d'attirer l'attention des membres de l'Association sur l'article 121 de la loi des licences au sujet de l'obligation de fermer leur établissement le jour de Noël, le jour de l'An et le Vendredi-Saint.

M. Victor Bougie a été chargé de prendre des arrangements afin de faire faire la photographie des officiers de l'année courante.

Plusieurs comptes sont adoptés et l'assemblée s'ajourne.

On ne compte plus le nombre de "Work Boards" et de pompes à bière posés dans un grand nombre de bars par la Hamilton Brass Mfg. Co., Limited. C'est ainsi qu'elle a encore fait une installation de ce genre dans l'établissement de M. J. A. Girouard, au Carré Chaboillez. La réputation de cette Compagnie manufacturière augmente de jour en jour et les hôteliers ne peuvent faire mieux que de s'adresser à elle pour tous les travaux qu'ils peuvent avoir besoin de faire exécuter.

Pour avoir des marchandises "Claires come du Cristal" vous devez avoir de l'eau claire et vous ne pouvez obtenir de l'eau claire qu'en employant un bon filtre d'embouteilleur. Le meilleur filtre d'embouteilleur à prompt écoulement, à l'épreuve des germes, est le "NOXAL No. 5". C'est un simple filtre n'ayant pas de vis, d'écrou, de boulon ou de mécanisme de quelque sorte qui puisse se déranger. En outre, on le fixe facilement, on le nettoie facilement et on le tient propre facilement. Ce filtre fournit environ 50 gallons d'eau filtré par heure, plus ou moins, suivant la pression de l'eau et suivant la condition de l'eau à filtrer. Pour ceux qui désirent un filtre plus grand que le NOXAL No. 5, nous recommandons le filtre IDEAL d'embouteilleur le "NOXAL SENIOR". Ce filtre est en fer fondu. Simple de construction, parfait comme principe et main-d'oeuvre, aisément fixé et aisément nettoyé en tournant simplement une manivelle.

Ce filtre occupe un espace de plancher de 20 à 30 pouces et, en en prenant un soin ordinaire, il dure toute la vie.

Ces deux filtres sont vendus par la FREYSENG CORK CO. LTD., qui se fera un plaisir de démontrer leurs qualités aux personnes qui désirent en acheter.

SOCIÉTÉ DE BIENFAISANCE DES VOYAGEURS DE COMMERCE

Le 7 novembre a eu lieu sous la présidence de M. J. H. Ferns, vice-président, l'assemblée de la Société de Secours Mutuels des Voyageurs de Commerce du Canada.

Le président a exposé brièvement, les progrès accomplis durant l'année, 127 nouveaux membres ont été inscrits, ce qui porte le nombre total des membres de la Société à 1,376. Le fonds de réserve s'est accru dans des proportions satisfaisantes.

L'assemblée a procédé ensuite aux élections annuelles. Ont été réélus:

Echevin Jas. Robinson, président; J. H. Ferns, vice-président; Charles Gurd, trésorier; R. W. Graham, secrétaire. MM. R. C. Wilkins, F. S. Côté, Chas. Roberts, E. D. Marceau, et W. N. Ahern ont été élus "trustees" à l'unanimité.

Un comité a été nommé pour fixer la date de l'assemblée annuelle de décembre.

PROJET D'EXPOSITION A MONTREAL

Depuis longtemps la Chambre de Commerce du District de Montréal et la Ligue des Hommes d'Affaires de Montréal font des efforts pour ressusciter les Expositions annuelles dans notre cité à l'instar de Toronto et d'Ottawa.

Un certain nombre de personnes marquantes du commerce, de l'industrie et de la finance se sont intéressées au projet et il s'est formée une "Association de l'Exposition Industrielle de Montréal" qui a ses directeurs et ses officiers.

Une réunion des Directeurs aura lieu vendredi matin à 11 heures à l'Hôtel de Ville, dans la salle privée du Maire.

On semble sortir de la période des tâtonnements préliminaires pour entrer dans la voie de l'action efficace.

Le Conseil Municipal a voté \$10,000 à l'Association, le gouvernement provincial a mis \$5,000 à sa disposition et on peut espérer une somme de \$50,000 du gouvernement fédéral.

Il n'y aucun doute que la Ville donnera l'usage des terrains nécessaires.

Le ministre de l'Agriculture à Ottawa et le ministre du même département à Québec ont accepté d'être présidents honoraires de l'Association, aussi celle-ci est-elle assurée du concours et du patronage du gouvernement fédéral et du gouvernement local.

Les directeurs de l'Association peuvent être également assurés du concours des commerçants et des industriels de Montréal, car il est évident qu'une Exposition dans notre Cité ne peut qu'être profitable à son commerce et à son industrie.

Nous donnons ci-dessous les noms des officiers et des directeurs de l'Association:

Téléphone Main 844

OTTO ZEPF, Gérant-Directeur

FREYSENG CORK CO., LIMITED**MANUFACTURIERS ET
IMPORTATEURS DE****BOUCHONS****Coupés à la Machine****Coupés à la Main****Aussi de Fournitures pour Embouteilleurs**

Machines à Boucher, à Capsuler, Machines Crown pour boucher les Bouteilles de Bière et de Soda, Capsules à Bouteilles, Paniers à Bouteilles, Cire à Cacheter, Etain en feuilles, Unies et de Couleur. Ceintures de Sauvetage, Paillons.

AUSSI BOUCHONS "CROWN"**655-661 RUE ST-PAUL,****MONTREAL****BISQUIT**
"Old Liqueur"**(20 ANS D'AGE)**

— ET —

"Une Etoile"**BRANDY DE PUR RAISIN****Méfiez-vous des Substitutions.**

Exportés par

Bisquit, Dubouché & Co.,**JARNAC — COGNAC****ETABLIS EN 1819.****SEULS AGENTS POUR LE CANADA.****WALTER R. WONHAM & SONS,****MONTREAL :**

Sir George Drummond, président; Hon. F. L. Béique, vice-président; M. H. Laporte, vice-président; M. Henry Miles, secrétaire-trésorier; échevin L. A. Lapoin, M. S. D. Vallières, M. H. A. Ekers, Hon. J. D. Rolland, Hon. W. C. Edwards, M. R. Wilson-Smith, M. C. H. Catelli, M. Thomas Gauthier, Col. A. E. Labelle, M. W. E. Davis, du Grand-Tronc; M. A. E. Harris, du Canadian Pacific, et Son Honneur le Maire de Montréal.

Tout le monde peut admirer le magnifique travail fait par la Hamilton Brass Mfg. Co., Limited, au Klein's Café. Cette Compagnie, qui a fait, depuis quelques années, de nombreuses installations de bars et d'hôtels à Montréal et ailleurs, a installé au Klein's Café un "Work Board" en argent allemand et des pompes à bière.

Nous avons le stock le plus fort dans la ville, de MACHINES "CROWN" POUR BOUCHER LES BOUTEILLES, aussi bien les bouteilles de bière que les bouteilles de soda et nous pouvons livrer à bref délai. Les prix sont aussi très raisonnables.

Nous vendons également, et nous avons en stock, des CARBONISATEURS A EAU DE SELTZ; en fait, nous pouvons vous monter un établissement pour la fabrication des eaux gazeuses. Venez nous voir quand vous aurez besoin de ces marchandises, nous pouvons vous les fournir.

FREYSENG CORK CO. Ltd.

ASSOCIATION DES VOYAGEURS DE COMMERCE

Elections et nominations

Samedi dernier a eu lieu l'assemblée générale de la Dominion Commercial Travellers' Association.

M. S. J. Mathewson, de la maison Mathewson's Sons, de Montréal, a été élu président par acclamation pour le prochain exercice et M. J. B. Giles, de Montréal, a été élu vice-président; M. Max Murdock a été réélu trésorier.

MM. A. J. Brawn, Louis Decelles, Harold H. Hughes, H. M. Levin, C. D. O'Brien, John T. McBride, F. N. Picard, G. W. Prescott et Charles Roberts ont été mis en nomination pour remplacer les cinq directeurs dont le terme d'office expire.

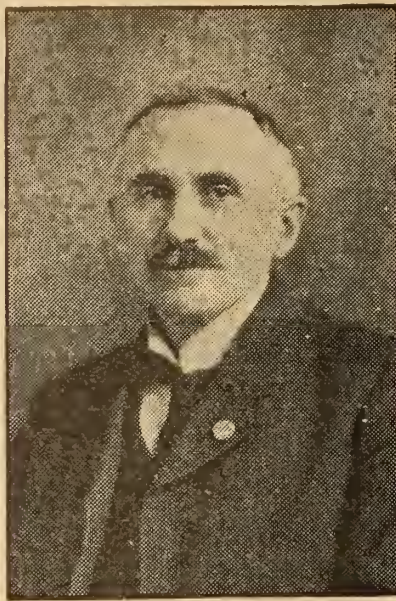
Comme le nombre des candidats est plus grand que celui des directeurs à remplacer, une élection devient nécessaire.

Une assemblée aura lieu le samedi, 12 décembre, à laquelle les rapports relatifs à l'année qui finit seront présentés.

Les officiers élus à la dernière assemblée ont vivement remercié les membres de l'Association.

Il a été décidé que le prochain dîner annuel de l'Association aurait lieu à l'endroit et à la date que choisirait un comité

composé de MM. A. A. Freedman, E. E. Guilbault, F. S. Côté, H. M. Levin, D. M. Lefebvre, R. C. Wilkins, E. D. Marceau,



M. S. J. Mathewson,
Elu président de la Dominion Travellers' Association.

Max Murdock, J. B. Giles, F. N. Richard, S. J. Mathewson, Ald. Jas. Robinson, Jno. Paterson, T. L. Paton, L. Decelles, J. Gra-



Louis Decelles,
Représentant de M. D. McCall, Ltd., mis en nomination pour directeur de la Dominion Travellers' Association.

vel, Geo. A. Mann, Jas. Shaw, J. F. L. Dubreuil, Major McBride, A. G. Gardner, Chas. Roberts et R. Dionne.

LE TRAITE FRANCO-CANADIEN

Tout récemment nous avons émis des doutes au sujet de la ratification du traité franco-canadien du 19 septembre 1907 par le Sénat français.

La "Réforme Economique", profitant de la rentrée des Chambres françaises publiées, sous la signature de M. P. Sinceny, un article dans lequel il résume, au point de vue français, les raisons qui doivent faire rejeter le traité franco-canadien par le Sénat.

Cet article, on le remarquera, n'est pas tendre pour les négociateurs Canadiens. Nous déclarons, pour notre part, que nous ne croyons pas, à nos ministres qui ont négocié le traité, l'âme aussi noire qu'on veut bien le dire. Il est vrai qu'il leur est difficile de plaider ignorance; cependant, telle est sûrement leur faute. Nous nous refusons absolument à croire à leur mauvaise foi, car ni l'Hon. Fielding, ni l'Hon. Brodeur ne sauraient être accusés de duplicité.

Il pourrait être bien naïf, en effet, connaissant les conventions anciennes passées entre la Grande-Bretagne et la Suisse, pour supposer que le pays qui devra souffrir de ces conventions puisse longtemps les ignorer. Dans ces conditions, quel est le représentant du Canada, qui oserait les céder, sachant que son silence attacherait à son nom et à celui de son pays une réputation de mauvaise foi, de duplicité?

Une pareille accusation ne se serait sans doute pas fait jour si, des amis par trop maladroits de nos deux ministres négociateurs, ne s'étaient avisés, pour les flatter, de déclarer qu'ils avaient "roulé" les négociateurs français. Ceci s'est imprimé au Canada. Comment veut-on qu'en France, maintenant qu'on y sait que la Suisse jouirait gratuitement de certains avantages qu'on fait payer à la France, comment veut-on qu'on ne croit pas à cette duplicité?

Voici l'article de la "Réforme Economique":

Le Sénat va avoir à se prononcer, prochainement, sur la question de savoir s'il y a lieu de ratifier le traité franco-canadien, approuvé si à la légère par la Chambre des députés.

Nous ne saurions trop le répéter: dans cette affaire, la France a joué un rôle de dupe. Elle s'est laissée prendre à un piège tendu à sa bonne foi par les négociateurs canadiens. Ceux-ci se sont bien gardés, en effet, de rappeler que toutes les "faveurs" qui pourraient être faites, notamment aux soieries françaises, étaient, en vertu d'un traité antérieur, accordées de plein droit aux soieries suisses.

Les négociateurs français n'auraient pas dû ignorer un fait aussi important: c'est entendu. Mais leur rôle de dupe, en l'occurrence, est en somme plus honorable que celui de leurs adversaires



PAR DECISION ROYALE

“CANADIAN CLUB”
WHISKY.

“IMPERIAL”
WHISKY.

DISTILLÉS ET EMBOUTEILLÉS PAR
HIRAM WALKER & SONS, LIMITED.
WALKERVILLE, ONTARIO, CANADA.

ENTREPOTS :
LONDON, NEW-YORK, CHICAGO,
VILLE DE MEXICO,
VICTORIA, B. C.

AGENTS : WALTER R. WONHAM & SONS
6 RUE ST-SACRAMENT, MONTREAL.

qui "savaient ce qu'ils faisaient" et qui ont trompé sciemment les négociateurs français. Le Canada se lavera difficilement de cette entorse donnée à la loyauté en affaires. Les nombreux adversaires du traité auront beau jeu au Sénat pour demander qu'on refuse l'approbation d'un traité dont la "Réforme Economique" a, dès la première heure, dénoncé les stipulations si dommageables à nos intérêts.

* * *

Nous ne sommes assurément pas les seuls à penser de la sorte. Le journal ministériel "l'Action" reprend, une à une, toutes les objections que nous avons présentées contre le traité franco-canadien, et s'y associe avec une vigueur qui ne saurait manquer de produire une vive impression sur l'esprit de ceux de nos sénateurs qui seraient encore indécis sur l'attitude à prendre.

L'"Action" dit, notamment, au sujet de l'article 8:

L'article 8 dispose que, pour bénéficier des avantages tarifaires stipulés, les produits français devront être transportés sans transbordement d'un port de la France ou d'un port du territoire jouissant du tarif préférentiel ou du tarif intermédiaire, dans un port maritime ou fluvial du Canada.

A-t-on bien mesuré les conséquences d'une pareille disposition? En vertu de ce texte, il nous sera interdit désormais d'utiliser les lignes françaises transatlantiques qui font le service du Havre à New-York. Les négociants seront tenus de s'adresser à la seule ligne directe qui relie le Canada à la France, c'est-à-dire à une ligne canadienne.

Non moins judicieusement, notre confrère fait ressortir la dureté du traitement réservé à nos comm's voyageurs:

Désormais les produits passibles de droits et servant de modèles ou d'échantillons, introduits par les voyageurs ou représentants de commerce seront admis moyennant versement des droits, lesquels seront remboursés après réexportation.

Cet avantage est évidemment appréciable. Mais ce n'est pas là ce qui intéressait particulièrement les voyageurs de commerce, et ce qu'il convenait avant tout d'obtenir, c'était le droit pour eux d'exercer librement leur profession. Les voyageurs de commerce sont soumis, d'après la loi canadienne, pour chaque ville ou chaque centre qu'ils visitent, à une taxe municipale variant de 250 à 500 fr., sous peine de confiscation de leurs échantillons et de contrainte par corps. L'agent général ou le représentant de maisons de vins, liqueurs et spiritueux, par exemple, vendant sur de simples échantillons, paye une patente annuelle de 1,800 fr. par chaque maison qu'il représente et dans chaque province où il fait de la représentation. S'il a un magasin, la licence est de 2,850 fr. Enfin, l'agent général représentant une Société

établit pour cette Société la présomption d'un siège dans ce pays et la taxe imposée à l'agent varie "entre 1-8 et 1 p. c. du capital versé par ces Compagnies. (1)

La conséquence pratique de ces dispositions est qu'il n'y a pas d'agent commercial français au Canada.

Enfin, dernier détail qui prouve que, décidément, la loyauté en affaires au Canada est égale à la profonde ignorance économique de certains de nos négociateurs:

La convention stipule enfin, en son article 17, que la France et le Canada se concèdent réciproquement le régime de la nation la plus favorisée pour la protection des marques de fabrique et de commerce, des brevets d'invention, des noms commerciaux, des dessins et modèles industriels. Si la France donne aux commerçants canadiens appelés à traiter des affaires avec le commerçant français, la garantie de son Code de commerce et de ses lois de protection pour la propriété commerciale et industrielle, rien de tel n'est assuré aux commerçants français au Canada. "Le Canada n'a point de Code de commerce, ni de Tribunaux de commerce". La province de Québec, qui est cependant la mieux organisée, est encore sous le régime des édits de Colbert. "Aucune législation ne règle les faillites": faire faillite s'appelle faire cession de ses biens et n'entraîne aucune sanction pénale. Au contraire, ceux qui, de la déconfiture commerciale, ont rapporté quelque avantage passent pour être des hommes fins en affaires. "Il n'existe enfin aucune obligation légale de tenir des livres de commerce". (2)

C'est-à-dire qu'on a obtenu de la France quelque chose de très sérieux et qu'en échange on lui a concédé quelque chose d'illusoire.

* * *

Il faut, du reste, que la duplicité dont le Canada a fait preuve dans toute cette affaire soit bien évidente, pour que des journaux canadiens en soient réduits à reconnaître que certaines clauses du traité sont inadmissibles pour nous.

Nous lisons, en effet, dans le "Prix Courant", revue hebdomadaire publiée à Montréal:

(1) Il y aurait des réserves de détail à faire sur ce paragraphe; mais il n'en reste pas moins vrai que certaines catégories de voyageurs de commerce sont soumis au paiement d'une licence. Ce que notre confrère semble ignorer, c'est que le gouvernement fédéral ne peut rien pour l'abolition de ces licences imposées soit par les provinces, soit par les villes.

(2) Cette dernière phrase n'est pas absolument exacte, un amendement de 1904 au Code Criminel punit le commerçant débiteur de plus de mille piastres qui, étant insolvable, n'a pas pendant la durée des cinq années immédiatement antérieures à son insolvabilité tenu les livres... nécessaires pour faire connaître ou expliquer ses opérations.

Nous nous étonnons que le Sénat français n'ait pas voté d'emblée la convention passée entre les représentants du Canada et de la France. Notre hâte de la voir ratifier au plus tôt et les délais apportés en France pour sa sanction ne semblent-ils pas indiquer qu'au Canada nous avons le sentiment que cette convention "nous serait très avantageuse" et qu'en France, on craint plutôt de passer un "traité désavantageux".

Le "Prix Courant" dit encore:

Nous demandons aux autres pays qu'ils nous appliquent leur tarif minimum et nous nous refusons à leur donner notre tarif minimum pour le réserver uniquement à leur plus redoutable rivale dans l'industrie et le commerce: l'Angleterre.

Qu'y a-t-il donc de surprenant à ce que, avant d'accepter définitivement une convention, ceux qui ont la sauvegarde des intérêts de l'industrie de leur pays en pèsent mûrement les avantages et les désavantages.

Rappelant le traité Suisse qu'ont ignoré les négociateurs français, le "Prix Courant" formule cette judicieuse remarque: "La France est-elle blâmable de ne pas vouloir tirer les marrons du feu pour les autres?" et conclut:

La France offre, avec ses 40 millions d'habitants, un vaste débouché à nos produits. Il vaut la peine que nous fassions quelque effort pour développer notre commerce avec ce pays. S'il est des obstacles à la ratification de la convention franco-canadienne et que ces obstacles viennent directement ou indirectement de notre côté, il est nécessaire de les écarter du chemin.

En attendant, nous estimons que le Sénat a un devoir à remplir: le refus de ratification.

L'"Action" est du même avis que nous, à moins qu'il lui soit démontré qu'elle se trompe:

Il est indispensable qu'avant le vote définitif, le Parlement soit bien fixé sur la question de savoir si les avantages qui nous sont accordés constituent réellement pour la France une situation privilégiée ou bien si d'autres pays tels que la Suisse, par exemple, ne peuvent être appelés à en bénéficier en vertu de traités antérieurs.

Il importe également que le Sénat se rende un compte exact de l'influence que peut avoir sur notre industrie le fait d'accorder le tarif minimum à un grand nombre de produits ouvrés canadiens, sans se préoccuper de notre situation économique vis-à-vis des Etats-Unis.

D'autre part, il faut tenir le plus grand compte des protestations légitimes de notre agriculture.

Le devoir du Sénat est de se préoccuper enfin de la situation économique intérieure du Canada, des usages commerciaux en vigueur dans ce pays et de faire donner toutes les garanties nécessaires à

Jules Robin & Cie

COGNAC



LE

COGNAC

Jules Robin & Cie,

a été le leader sur le marché
canadien pendant au delà d'un
demi-siècle et entend conser-
ver sa position

En vente chez tous les principaux
Négociants en Vins.

JOHN HOPE & CO.,

Agents pour le Canada,

ceux de nos nationaux qui désirent entretenir des relations commerciales avec le Canada.

Ce que préférerait l'"Action", ce serait la prolongation du "modus vivendi" actuel.

* * *

Cette prolongation, qui est le moins que nous puissions exiger, nous paraît d'autant plus s'imposer que le Parlement est à la veille de se prononcer sur les modifications que la Commission des douanes propose d'apporter à nos tarifs. Il est même absurde d'avoir la possibilité de négocier avec le Canada alors que nous étions sur le point de remanier nos tarifs. Allons plus loin: n'y aurait-il pas quelque déloyauté de notre part à concéder au Canada des tarifs que le Parlement est à la veille de modifier.

Mais, dit-on, si le Canada se fâche et rompt avec nous?

Ce sera très regrettable assurément, mais nous avons quelque idée que le Canada y regardera à deux fois avant de s'engager avec nous dans une guerre de tarifs qui entraînerait pour lui des conséquences désastreuses.

Il faudrait, pourtant, qu'on se décidât à admettre que nous avons, tout autant que les autres nations, le droit de défendre notre marché métropolitain et notre marché colonial. Nous ne contestons pas pareil droit à nos concurrents; qu'on veuille bien respecter le nôtre.

P. Sinceny.

Il peut être intéressant pour le commerce en général de savoir que nous tenons un stock important et varié d'articles d'embouteillage tels que SACS FILTRANT, PANIERS A BOUTEILLES, CIRE A BOUTEILLES, PINCES D'EMBOUTILLEURS, TRUCS, BATTES A BONDON, MESURES EN CUIVRE POUR LIQUEURS, MACHINES A BOUCHER à la main, FILTRES. Nous sommes également agents généraux pour la vente de la pâte "STICK-FAST", la pâte qui, apprêtée, colle. Nous serons heureux de fournir des cotes sur demande.

FREYSENG CORK CO. Ltd.

De nombreux visiteurs sont allés admirer le "Working Board" en argent allemand, nouvellement installé par la Hamilton Brass Mfg. Co., Limited, dans l'établissement de M. A. Bonneau, 971 rue Ste-Catherine Est. M. A. Bonneau, qui est un des directeurs de l'Association des Commerçants Licenciés de Vins et de Liqueurs de la Cité de Montréal, a une expérience en matière d'installation de bars, qui ne peut faire aucun doute. C'est pourquoi s'adressant à la maison la plus réputée de la ville pour ce genre de travail, il a confié tous les travaux d'installation dans son établissement à la Hamilton Brass Mfg. Co., Limited, dont les succès, dans cette partie, ne se comptent plus.

LE TUNNEL DE SAINTE-CLAIRE

La Compagnie du Grand-Tronc vient de mener à bonne fin une entreprise hardie, oeuvre admirable de M. Joseph Hobson, ingénieur consultant de cette Compagnie.

On vient, en effet, d'inaugurer les nouveaux travaux du tunnel international de Sainte-Claire, d'une longueur de 6,000 pieds, entre Sarnia et Port Huron.

L'objet de la Compagnie était de remplacer la vapeur par l'électricité comme force motrice pour la traction de ses trains dans le parcours du tunnel.

Grâce aux locomotives électriques qui ont été spécialement construites pour le trafic de ce tunnel, la Compagnie du Grand-Tronc obtient un service plus rapide tout en donnant aux voyageurs plus de confort. Il n'y a plus de fumée et la lumière est partout répandue à profusion. Ces locomotives peuvent transporter un train de 1,000 tonnes à travers le tunnel en 15 minutes, soit à raison de 4 trains de 1,000 tonnes à l'heure; c'est plus que n'en demande le trafic du tunnel à l'heure actuelle.

Deux pompes d'une capacité, l'une de 5,500 gallons et l'autre de 4,000 gallons par minute ont été installées pour l'épuisement de l'eau. 480 lampes électriques ont été placées dans le tunnel à 10 pieds au-dessus des rails avec 30 lampes à arc à chaque entrée.

La station électrique installée à Port Huron a des fondations en béton armé, sur lesquelles s'élève une structure en acier et une construction en briques bonnes d'un aspect imposant.

L'inauguration du tunnel et la prise en charge par la Compagnie du Grand-Tronc de l'installation électrique faite par la Compagnie Westinghouse, a été l'occasion d'une fête splendide.

Les invités arrivant de tous côtés aussi bien du Canada que des Etats-Unis, au nombre d'environ 300, furent reçus par M. E. H. Fitzburgh, troisième vice-président de la Compagnie. A la station de Sarnia, était M. Joseph Hobson, auteur des plans, qui avait lui-même surveillé les travaux. De là, les invités se rendirent à Port Huron pour revenir à leur point de départ. Inutile de dire que le trajet s'effectua dans les meilleures conditions possibles.

A leur retour, les visiteurs furent reçus à la gare de Sarnia par M. J. J. Bell, de Port Huron, et G. A. Proctor, de Sarnia, qui les conduisirent à l'hôtel "Vendome" où un lunch fut servi sous la présidence de M. Fitzburgh.

Plusieurs santés furent proposées; entre autres celles du Roi et du Président de la République.

Vint ensuite la santé de M. Hobson, le grand ouvrier de l'oeuvre, qu'on venait d'admirer. Une véritable ovation fut faite à ce vétéran de la science. Ce dernier, avec une grande modestie, rejeta

sur ses collègues, la gloire d'avoir vaincu les difficultés que présentait l'oeuvre gigantesque qu'il avait conçue.

Lorsque le banquet prit fin, on retourna à Port Huron, où sont installées les usines électriques qui fournissent le pouvoir pour la traction des trains et l'éclairage du tunnel et de ses abords. Après l'inspection, un second dîner fut servi à l'hôtel Harrington, de Port Huron.

On remarquait parmi ceux qui assistaient à cette inauguration: MM. W. W. Ashald, surintendant des télégraphes du Grand-Tronc, Montréal; B. J. Arnold, de Chicago; R. J. Butler, agent général du Grand-Tronc, à Milwaukee; A. S. Baldwin, ingénieur en chef de l'Illinois Central; W. H. Boyd, du Toronto Ry.; M. S. Blacklock, ingénieur du département de l'entretien des voies du Grand-Tronc, à Montréal; R. L. Burlap, A. G. F. A., du Grand-Tronc, Chicago; J. J. Bell, maire de Port Huron; Bird, de Chicago; Chas. Clarke, agent de fret pour le Grand-Tronc à Détroit; J. Coleman, surintendant du département des wagons, à Montréal; Colter, gérant général du Père Marquette; Frederick Darlington, Pittsburg, Pa.; F. W. Egans, surintendant du Grand-Tronc, à Détroit; H. H. Evans, secrétaire du comité de transportation, Montréal; E. H. Fitzhugh, 3ème vice-président du Grand-Tronc, Montréal; C. B. Filgiano, auditeur des réclamations des passagers pour le Grand-Tronc, à Chicago; Lawford, gérant général de la British Insulated Cable, Ltd., Montréal; Geo. Gibbs, ingénieur en chef du Pennsylvania Tunnel & Terminal Ry., New-York; L. T. Gibbs, ingénieur électricien du B. & O. Ry., de Baltimore; Ira W. Grant, agent de fret pour le Grand-Tronc, à Toledo, Ohio; Jas. Hall, Détroit; Joseph Hobson, ingénieur consultant du Grand-Tronc, Hamilton; J. R. Hobson, Hamilton; J. D. Kelly, ingénieur électricien du N. Y. C. & H. R. R., New-York; J. W. Knesshaw, sous-chef de la papeterie, Grand-Tronc, Détroit; H. D. Kelly, ingénieur en chef du Grand-Tronc, à Montréal; W. Kinnear, ingénieur en chef du M. C. R., Détroit; C. S. Lee, G. P. A., Lehigh Valley Ry., New-York; R. W. M. Long, agent de fret pour le G. T. R., à Hamilton; J. C. Mack, ingénieur des signaux, M. C. R., Détroit; J. E. Muthfield, surintendant général du pouvoir moteur du B. & O. Ry., Baltimore; W. McNab, premier assistant de l'ingénieur en chef du Grand-Tronc; P. J. Myler, de la Cie Westinghouse, Hamilton; H. H. Norris, professeur de l'Université de Connel, Ithaca, N.-Y.; A. J. Nixon, etc., etc., ainsi que les représentants de nombreux journaux du Canada et des Etats-Unis.

Avant de clore ce compte rendu succinct, nous devons mentionner la chaleureuse réception faite à M. H. R. Charlton, au souper qui fut offert par ce fonctionnaire, aux visiteurs, avant leur départ.

Brandy "One Star" de Hennessy

Le BRANDY "ONE STAR" DE HENNESSY est un alcool absolument de pur raisin — avec un arôme et un bouquet qui plairont même à vos clients les plus difficiles. Chaque bouteille de BRANDY "ONE STAR" DE HENNESSY est garantie avoir plus de SIX ANS d'âge. Au bar, servez le BRANDY "ONE STAR" DE HENNESSY !

High Wines et Alcool (Standard)

E. W. PARKER,
Montreal.

Un alcool neutre, incolore, convenant à tous les usages, garanti par le Gouvernement Canadien avoir mûri en Entrepôt pendant deux ans. . . .

GILLESPIES & CO., 12, rue St-Sacrement
Montreal.

AGENTS VENDEURS.

Apprenant que M. Charlton devait partir pour New-York incessamment, M. Knoll, un journaliste de l'Ouest, proposa la santé du populaire fonctionnaire.

Ce fut le signal d'une ovation triomphale qui se prolongea pendant plusieurs minutes.

M. Charlton répondit en termes fort heureux à tous ses invités et quand il reprit son siège, ce fut le signal d'une nouvelle démonstration.

Il convient aussi d'adresser de sincères remerciements à M. H. Elliott, assistant agent général du service des voyageurs qui fut constamment avec les journalistes afin de faciliter leur tâche et de leur rendre le voyage agréable.

Une splendide découverte

On vient de mettre sur le marché un nouveau poli pour le cuivre et l'argent allemand. Encore un nouveau poli, dirait-on; il n'en manque cependant pas sur le marché! C'est vrai, nous ajouterons même qu'il y en a d'excellents. Cependant, tous, autant qu'ils sont, ont un défaut commun qu'il a bien fallu subir puisque, jusqu'à présent, personne n'avait trouvé le moyen d'y remédier. Au-cun poli, en effet, n'était parvenu jusqu'ici à donner au métal un **brillant durable**.

Le nouveau poli a cet avantage sur les autres que, tout en nettoyant aussi bien et aussi rapidement, que le meilleur et le plus rapide des polis, il donne aux métaux cuivre et argent allemand—un brillant, un lustre sans égal et qui ne se ternit pas.

Si incroyable que cela puisse paraître au premier abord il n'en est pas moins vrai que c'est au moyen d'huiles—mais d'huiles absolument spéciales—qu'on est parvenu à de semblables résultats. Ces huiles spéciales permettent à l'eau et aux différents liquides de glisser sur les métaux sans les imprégner, de s'écouler sans les ternir le moins du monde comme si une matière grasse les protégeait.

C'est cela, en effet, et ce n'est pas cela non plus puisque ni à l'oeil ni à l'odeur il n'est possible de découvrir la moindre trace de huile ou de matière grasse. Tout ce qui apparaît c'est un brillant plus éclatant que si le poli était exempt des huiles spéciales qui entrent dans sa préparation.

Ce poli absolument remarquable et unique est d'un prix très modéré.

On peut se rendre compte qu'il épargne beaucoup de travail tout en polissant les métaux mieux que toute autre préparation.

Dans les bars, les restaurants, les hôtels où tout doit reluire, briller et flatter l'oeil du consommateur, un semblable poli est un véritable trésor. Aussi, sommes-nous heureux de dire aux propriétaires de ces établissements qu'ils peuvent le trouver à Montréal à la Hamilton Brass Mfg. Co., Ltd., qui leur donnera tous les renseignements voulus à son sujet. Une carte postale ou un appel au téléphone (Bell, Main 3245 ou Marchands 774), suffira pour que nos lecteurs obtiennent tous les renseignements nécessaires.

Il y a, aujourd'hui, autant de chances que jamais de faire de l'argent au moyen d'une publicité judicieuse—comme question de fait, il y en a davantage.

L'HOTELIER — SA SITUATION ET SON IMPORTANCE

Par Edward M. Thierney, New-York

Conférence faite à l'assemblée annuelle de l'Association de bienfaisance mutuelle des hôteliers.

Le sujet que j'ai choisi devrait avoir un intérêt capital pour ce vaste auditoire d'hommes qui sont venus de toutes les parties des Etats-Unis et du Canada pour prendre part à la vingt-neuvième assemblée annuelle de l'Association de Secours Mutuels des hôteliers; car mon thème est l'hôtelier dont il a été dit qu'il est un homme admirable et bienveillant, inséparable des établissements les plus gais, ouvrant la porte de l'hospitalité et tendant la main pour souhaiter la bienvenue. Notre héros étant ainsi, avouons-nous besoin de pénétrer dans l'histoire des temps reculés pour trouver son prototype? Absolument non. Car l'homme qui n'est pas bon, hospitalier, sympathique et généreux, n'est pas qualifié par la nature pour être un hôtelier. Un homme manquant de ces splendides qualités d'esprit et de coeur peut diriger un hôtel, et cela avec un assez bon succès, pour lequel il peut se vanter d'être plus avisé que ses condisciples; cependant en règle générale, nous trouvons que les hommes qui ont ajouté du lustre et de la renommée au nom d'hôtelier pendant le dernier demi-siècle avaient le même esprit que les hôteliers d'aujourd'hui qui ont, par bonds et par sauts, franchi les anciennes limites du métier d'hôtelier et atteint un niveau de splendeur et de grandeur dont on n'avait pas vu l'exemple, et que l'imagination la plus chimérique de l'homme ne pouvait pas se représenter, il y a seulement une décade.

Qui, parmi nous, peut prophétiser le développement qui se produira, dans une décade, dans la science de la tenue d'un hôtel? Une chose que nous pouvons accepter d'avance comme une certitude, c'est que le génie de quelque membre de notre guilda créera quelque chose d'entièrement nouveau dans l'art de la construction des hôtels, qui étonnera le monde extérieur par la conception audacieuse qui aura donné naissance à l'idée. Pour les hôteliers les plus importants de l'Amérique, il n'existe pas de mot tel que celui d'insuccès et, en tout ce qui est possible, leur ambition va de l'avant et les progrès ne sont limités que par la circonférence du globe lui-même.

Aucune nation, aucun peuple ne peut jamais espérer arriver au niveau de l'Amérique en ce qui concerne les hôtels les plus magnifiques, car aucune autre nation ne pourrait les maintenir comme affaire profitable.

Ceci étant vrai de nos hôtels et de nous, hôteliers, que peut-on dire de la politique publique qui a, pour son dernier objet,

l'abaissement des efforts humains, la restriction des entreprises commerciales, le renversement des droits inaliénables des individus dans leur vie privée et l'observation d'une règle de vie si étroite et si arbitraire qu'elle cause une révolte contre les lois mêmes qu'on cherche à mettre en vigueur.

Essayer d'émettre une loi qui réduise les droits de l'homme dans l'exercice de sa liberté personnelle et de ses devoirs sociaux est chose aussi dangereuse pour les lois de la société qu'elle l'est pour le principe communiste, à savoir que l'homme qui réussit devrait partager ses biens avec son voisin qui ne fait rien et qui ne produit pas.

Que peut-on dire de notre lâcheté, si nous permettons aux agitateurs et aux démagogues actuels de formuler des lois pour le contrôle de nos appétits et de nos aptitudes, sans élever notre voix et notre bras contre eux, en opposition à leurs essais tyranniques et odieux pour usurper nos droits personnels, qui nous appartiennent en propre, sans compensation juste et légale?

Nous devons toujours surveiller les machinations et l'hypocrisie cachées et malicieuses qui essayent de jeter dans les yeux de nos meilleurs citoyens la poudre de la prohibition afin que leur politique de destruction et de négation puisse l'emporter. Que sont les meneurs de ce mouvement en faveur de la prohibition et de ce fanatisme qui menace maintenant la paix et la sécurité de tout notre peuple, et que sont leurs occupations journalières? Pour la plus grande partie, ce sont des hommes qui ne travaillent pas et on ne peut pas dire de beaucoup d'entre eux qu'ils aient fait pousser deux brins d'herbe où il y en avait un auparavant. Ils sont pour la plupart alliés à quelque groupe ayant une dénomination quelconque pour donner une couleur de respectabilité à leur occupation et, lorsqu'ils sont privés d'une occupation meilleure et plus honnête, ils sont alors forcés de mettre leur nez dans les affaires des autres afin de pouvoir gagner leur vie, ce qu'ils ne pourraient pas faire de toute autre manière légitime. Quand de tels hommes entreprennent de détruire le principe bien établi ou les droits égaux pour tous qui sont la pierre angulaire de notre héritage national et la chose sur laquelle s'appuie toute la prospérité financière et commerciale, il est temps pour l'hôtelier et pour tous les hommes d'affaires de ce pays de se lever dans leurs états respectifs et dans leur association locale et de combattre l'ennemi avec les pouvoirs dont ils disposent.

Nous devrions toujours nous rappeler que nos ennemis ne s'endorment jamais. Il doit en être de même pour nous. Nous devrions toujours avoir une sentinelle montant la garde près de la forteresse

LAW, YOUNG & CO.

MONTREAL.

CHAMPAGNE POMMERY

Le Vin pour lequel les plus hauts prix
sont payés en Grande-Bretagne et en France.

Absinthe.....Pernod Fils.
Ale & Stout....Daukes & Co.
Bénédictine.....Benedictine Co.
Bourgognes.....Bouchard père et fils.
Brandy.....Renault & Co.
Cherry Whisky (The Original) Fremy's
Claret et Sauterne.....Nathl. Johnston & Fils.
Crème Cacao ChouvaA. Droz & Cie.
Gin de Hollande.....T. H. Henkes.
Gin London Dry....."Gordon's."
Ginger Ale Anglais....."Schweppes."
Lime Juice.....L. Rose & Co.
Liqueurs.....Marie Brizard & Reger
Madère.....Leacock & Co.
Soda Anglais....."Schweppes."
Stout.....Wheeler & Co.
Tarragone.....Louis Quer.
Vermouth.....Noilly Prat & Cie.
Vin de Lisbonne.....Sarano & Co.
Vin de MalagaCrooke Bros.
Vins de Porto et Sherries..Sandeman & Co.
Vins de Porto et Sherries.."Mackenzie."
Vins du Rhin et Moselle...Koch Lauteren & Co.
Whisky Ecossais....."Kilmarnock."
Whisky Irlandais.....Dublin Distillers Co.

S. H. Ewing & Sons, Importateurs et
Manufacturiers de

BOUCHONS

Coupés à la Main et à la Machine

Marchands de Capsules pour bouteilles, de
broche d'embouteilleurs, d'Étain en feuilles,
de Fournitures pour Brasseurs, etc., etc., etc.

SUCCURSALE DE TORONTO: 29 Front St., West. BUREAU PRINCIPAL: 96 rue King, Montréal

Téléphones: { BELL MAIN 65
MARCHANDS 522

TRAVAUX DE TOUTES SORTES
IMPRIMÉS EN NOIR OU EN
COULEURS, EXÉCUTÉS ET
LIVRÉS PROMPTEMENT. :::

La Cie de Publications Commerciales

DEPARTEMENT DE L'IMPRESSION

42 PLACE JACQUES-CARTIER, MONTREAL, P.Q.



Cette Marque Célèbre
Mise en

Pintes, Chopines, ½ Chopines et Flasks "Book"

EST EN VENTE DANS LE MONDE ENTIER

C'est la Quintessence même du
Seigle et du Blé d'Inde mélangés.

FABRIQUE PAR

J. P. WISER & SONS, LIMITED

Prescott Ontario.

"NEW-YORK."

"CANADA."

des ennemis, de telle sorte que nos forces puissent être promptement appelées aux armes et aller de l'avant pour arrêter les progrès du parti de la prohibition et, partout où cela est possible, détruire ses retranchements et sa citadelle afin de maintenir cette liberté qui, en vérité, fait de notre pays la terre des hommes libres et des hommes braves.

On a fort bien dit que la valeur d'un état, à la longue, est la valeur des individus qui le composent. Combien vraies sont ces paroles en ce moment, étant donné le mouvement qui existe en faveur de la prohibition dans quelques-uns de nos états. Sûrement l'individualité des citoyens qui composent ces états ne peut pas être considérée comme celle des hommes qui cherchent des occasions d'aboutir en affaires et de produire une plus grande activité commerciale, car c'est un fait bien connu que les états, les cités, les villes et les villages où règne la prohibition sont rétrogrades au lieu de faire des progrès. Donc comme corollaire, nous devons conclure que les individus d'un état prohibitionniste sont plus contrôlés par leur zèle et des idées préconçues que mus par un désir de voir leurs idées maintenir parmi les autres états de l'union, la supériorité commerciale et sociale de l'état dont ils font partie.

Aujourd'hui nous sommes témoins d'une opposition violente du sentiment public sur cette question même, dans tout le pays, non seulement au point de vue de la prohibition, mais au point de vue de toutes les questions affectant les libertés de l'individu; cette opposition se manifeste contre l'idéal nuisible de la vie établi comme guide du public par ceux qui composent la "classe meilleure que la vôtre", qui s'approprient tous les droits et qui sont maintenant en train de traverser le sentier étroit de la fausseté et de l'hypocrisie, simplement pour ignorer ce principe de liberté et d'égalité qui donne à chaque homme le droit à cette protection que la loi lui accorde pour la possession de sa propriété, laquelle en toute justice ne devrait pas être endommagée ni molestée sans rémunération convenable pour la dépréciation de sa valeur commerciale.

On pourrait nous demander quelle est le remède à employer pour combattre les conditions actuelles du commerce des liqueurs et comment nous allons effectuer une réforme avec le système de lois que nous possédons pour le contrôler? Comme nous n'avons aucune prétention à prophétiser, nous ne nous hasarderons pas à prescrire une panacée contre ce mal, mais si nous avions à tenir conseil avec un prohibitionniste, nous dirions:

1.—Observez la règle d'or telle qu'elle est inscrite dans les Saintes Ecritures.

2.—Nous essaierions de lui expliquer la futilité absolue des efforts de tout agent humain essayant par force ou intimidation

de contrôler les impulsions et la manière de vivre des hommes et des femmes de notre époque, par l'imposition de toute loi prohibitive, quelle que sèvere qu'elle soit.

3.—Nous préviendrions, comme l'a fait un homme éminent, contre la prohibition comme politique dangereuse d'oppression, non seulement impraticable mais aussi impossible à mener à bien, et nous recommanderions une mesure de restriction dans le trafic des limitations de liqueurs, telles qu'elles peuvent être définies par une loi équitable, rédigée conformément aux idées de ces hommes qui ne veulent pas qu'une restriction déraisonnable soit imposée au désir naturel qu'éprouve une personne quelconque de prendre de la nourriture ou de la boisson.

Le docteur Johnson a dit: "Une obéissance constante et absolue n'est pas une chose au pouvoir des hommes." Un exemple de ce sentiment est bien représenté par le fait qu'aucune loi de tempérance ni aucune proclamation ne peut jamais maintenir la masse du peuple en constante obéissance; il n'est donc pas surprenant d'observer maintenant la tendance qu'a l'esprit public à l'indépendance, ce qui indique évidemment une révolution contre le fétiche de la prohibition qui nous placerait tous dans un état de coercition et d'esclavage, de bouleversement de notre esprit viril et serait nuisible à l'honneur et au succès de notre profession dans tout ce pays glorieux.

La chose que doivent faire les hôteliers, c'est de prendre immédiatement la résolution de se départir de la réserve, de se mettre franchement dans l'opposition et, à partir de ce moment, d'aller de l'avant en formation de combat à la rencontre de l'ennemi qui, en ce moment même, essaie de détruire notre commerce par tous les moyens.

Il ne faut pas oublier que nos ennemis ne se contentent pas d'essayer de détruire notre commerce; ils cherchent à créer un sentiment public contraire à nous, par des imputations odieuses répandues sur la respectabilité de notre profession.

Il faut donc absolument que nous prenions les armes en notre propre nom et que nous allions de l'avant avec la torche de la liberté dans notre main, pour éclairer les esprits des membres faibles et vacillants de notre guild, lesquels, en beaucoup d'occasions, ont été trompés, par la voix du sycophante et de l'hypocrite lui faisant croire que l'hôtelier n'est pas leur but d'attaque dans la guerre qu'ils mènent contre la vente des liqueurs. Ne vous laissez pas décevoir par de telles cajoleries car nous, hôteliers, nous sommes proscrits par eux.

Faites attention à la situation à laquelle nous avons à faire face maintenant et unissez-vous pour la défense com-

mune; ne perdez pas de temps en paroles sentimentales au sujet de compromis impossibles avec nos ennemis jurés, délégués actifs de la prohibition et avec les fanatiques, dont le but principal est apparemment de gêner les droits des autres en tout ce qui concerne la jouissance paisible des privilèges sacrés et sociaux du foyer, relativement au désir qu'a tout homme de satisfaire ses besoins d'une manière impossible à réaliser en dehors du toit protecteur de nos hôtels modernes.—(The Hotel World).

L'ENREGISTREMENT DES RAISONS COMMERCIALES

Le Board of Trade de Montréal, a tout récemment appelé l'attention des intéressés sur les exigences des lois de la Province, en vue de l'enregistrement des Compagnies par actions, des Sociétés en nom collectif, etc.

Les Compagnies par actions, toutes les Sociétés commerciales ou industrielles, de même que toute personne faisant affaires sous une raison sociale et toute personne mariée faisant affaires, doit remettre au Protonotaire de la Cour Supérieure dans chaque district où ils font affaires et au Régistrateur de chaque comté dans lequel ils font affaires, une déclaration écrite d'après des formules annexées au Statut.

La pénalité pour défaut d'enregistrement est de \$400 pour les Compagnies par actions et de \$200 dans tous les autres cas. La moitié de l'amende est remise au dénonciateur et l'autre moitié appartient à la Couronne.

Il y a eu dans ces derniers temps un certain nombre de poursuites; des dénonciateurs sont à l'oeuvre pour se procurer facilement de l'argent et nous mettons en garde ceux de nos lecteurs qui ne seraient pas en règle avec la loi.

Les déclarations à faire étant quelque peu techniques, il serait bon de recourir aux services d'un aviseur légal.

Une nécessité pour chaque embouteilleur

Tous ceux qui emploient des bouteilles doivent nécessairement les nettoyer en les lavant et ce procédé ne peut pas être mené à bien sans l'aide d'une bonne machine "CLEANING COMPOUND". Une des meilleures machines à rincer les bouteilles qui existent aujourd'hui sur le marché est la machine "WYANDOTTE BREWER AND BOTTLE CLEANER AND CLEANSER". Cette machine nettoie, adoucit et purifie. Depuis son introduction, elle a obtenu une grande faveur dans toutes les brasseries et manufactures d'eaux gazeuses et auprès de tous ceux qui apportent le plus de soin à la mise en bouteilles propres de leurs marchandises.

La machine "WYANDOTTE" est continuellement tenue en stock en grande quantité par la FREYSENG CORK CO., LTD., qui se fera un plaisir d'envoyer des prix sur demande.

VINS ET LIQUEURS

VOICI le temps des Fêtes où il se fait une consommation générale de Vins et de Liqueurs. Nous invitons le commerce de détail à s'approvisionner des produits de marques de Maisons possédant une réputation bien établie. Ils donneront ainsi pleine satisfaction à leurs clients et seront sûrs de voir une répétition d'ordres. Nous garantissons la meilleure valeur pour le prix dans les lignes suivantes :

VIN DE PORT

Real Campanhia Vinicola—1 Diamant, 2, 3, Diamants,
Fenech Artell et Cie.—1 Diamant, 2 Diamants, 1 Couronne et 2 Couronnes,
 (L.M.C.) 1 grappe, 2, 3, 4, 5, 6, 7 grappes.
 (Ces Vins sont en fûts de différentes contenances).
Real Campanhia Vinicola—1 Couronne et 2 Couronnes
 Garcia Hijos et Cie.; Manuel Tosta et Cie.; Ventura et Cie.; Verdi et Cie.;
 Rizat et Cie.; Blandy Bros.: "Good Fruity" Invalid Special.
 (Ces Vins sont en Caisses de 12 Bouteilles quarts).

VIN SHERRY

Diez Hermanos—(U.) (H. S.) (V. O.) (S. O. S.) (Solera) (Amontillado).
Fenech Artell et Cie.—1 Couronne (L. M. C.) 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, grappes.
 (Ces Vins sont en fûts de différentes contenances).
Diez Hermanos—Caisses de 12 quarts, Cordon Vert, Rouge, Azur, Amontillado
 Favorito, Oloroso aussi :
Fenech Artell et Cie.—A. L.M.C.; Jose Gomez, P. Juanito et Cie., Sanchez Hermanos.

VINS DE MESSE

Fenech Artell et Cie.—Marques "Sanctuaire" et "Vatican."
VIN TONIQUE BACCHUS au Quinquina—Caisses de 12 quarts.
CHAMPAGNE—Piper Heidsieck, Sec, très Sec, Brut.
 Duc d'Origny, Cuvée Réserve.
 Cardinal & Cie., Très Sec.
 C/S de 48 $\frac{1}{4}$ de bouteilles. 24 demi ou 12 bouteilles.

VIN MALAGA

Garret & Cie.—Pâle ou Foncé, 2 ans et 4 ans.

VIN MUSCATEL

Garret & Cie.

LIQUEURS

P. Garnier—Abricotine, Blidah, Crème de Cacao, Crème de Vanille, Crème de Menthe, Curaçao Rouge et Blanc, Fine Orange, Fine Anis, Kirsch, Liqueur d'Or, Maraschino, Monastine, Pousse-Café Prunelle, Peach, Apricot et Strawberry, Brandy, Crème de Roses, Crème de Violettes.
 Caisses de 48 quarts de bouteilles, 24 demi-bouteilles ou de douze bouteilles.
Tournel et Fleury—Anisette, Crème de Cassis, Cacao, Menthe, Kummel, Kirsch, Curaçao, Cherry Whisky, Cherry Brandy, Blackberry Brandy. Caisses 12 bout.
Liqueur St-Denis—Jaune ou Verte. Caisses 12 litres, Caisses 24 demi-litres.

VIN BOURGOGNE

Morin Père et Fils—Mâcon, Beaune, Pommard, Châblis, Nuits, Bourgogne Mousseux, Eau-de-Vie de Marc. Caisses 12 qrts et 24 pts.

VIN DU RHIN

Frederick Kroté—Niersteiner, Laubenheimer, Piesporter, Hockheimer, Steinwein, Berncastler, Doctor Liebfraumilch, Sparkling Moselle. Caisses 12 qts et 24 pts.

VIN MADERE

Blandy Bros.—Very Superior, Specially Selected.
 London Particular. Caisses 12 quarts et 24 pints.

VIN CLARET

Vigneau et Cambours—St-Estèphe, St-Julien, Pontet Canet, Château Mouton Rothschilds.
P. Vernet et Cie.—St-Julien,
G. Pradel & Cie.—Médoc. Caisses 12 quarts et 24 pints.

VIN SAUTERNES

Vigneau et Cambours—Sauternes, Graves, Barsac, Haut Sauternes, Château Yquem.
Lecompte et Morel—Sauternes. Caisses 12 quarts et 24 pints.

VERMOUTH

Fli Ferrero Ricardo—Ricardo Italian.
Cazalis et Pratt—Soleil Français. Caisses 12 quarts.

Nous offrons aussi les BRANDY Ph. Richard, SCOTCH ET IRISH WHISKIES de Mitchell; RHUM J. W. Turner and Co.; GIN Pollen and Zoon; OLD TOM GIN, Geo. Pims and Co.

POUR TOUTES INFORMATIONS, COTATIONS, ETC., ECRIVEZ,
 TÉLÉPHONEZ OU TÉLÉGRAPHIEZ A NOS FRAIS.

LAPORTE, MARTIN & CIE, LTÉE

Distributeurs-Generaux : Vins, Liqueurs et Epicerie, en Gros

568, rue St-Paul,

Tel. Bell Main 3766

MONTREAL

L'ÎLE DE MADÈRE

Il faut depuis Lisbonne deux nuits et un jour de navigation pour arriver en vue de Madère dont la masse montagneuse, visible de très loin, surgit du sein de l'Océan dans l'apothéose du soleil levant. Après être passé au large de Porto Santo, on commence à suivre la côte orientale de Madère, la plus importante de cet archipel complété vers le sud, par le groupe des îles désertes, rocheuses et incultes.

La surface de la mer est plate comme celle d'un miroir et l'étrave du navire fait fuir, souvent à de longues distances, des bandes de poissons volants, semblables à ces petits aéroplanes de fer blanc dûs à l'ingéniosité des camelots parisiens: ils ont la taille d'un maquereau ordinaire et se tiennent à vingt-cinq centimètres environ au-dessus du niveau de l'eau, plongeant tout à coup pour réparaître plus loin, soutenus par les véritables ailes qui remplacent leurs nageoires d'avant. Et pendant ce temps, la côte défile à tribord, présentant un aspect grandiose et pittoresque. Les cimes des montagnes quelquefois dénudées sont dans les nuages, mais, plus bas, les pentes sont couvertes d'une végétation magnifique jusqu'au bord de la mer: ce ne sont que maisons perdues dans la verdure, vignes et bois touffus, puis, çà et là, de grandes plaques de terre rouge qui font, avec la couleur sombre des forêts et l'éclat des bosquets en fleurs, le contraste le plus séduisant.

Bientôt le cap Carajao est doublé et voici la baie où Funchal, la capitale de l'île, mollement étendue face au sud et dominée par le fort du Pico égrène jusqu'à une hauteur de sept cents mètres dans la montagne le blanc chapelet de ses petites maisons cubiques dans la splendeur tropicale de leurs jardins. Les vents du nord, de l'ouest et de l'est ne peuvent s'y faire sentir et, pendant la saison des chaleurs, la ville est rafraîchie par les vents alisés qui prédominent sur l'Océan à cette époque de l'année. Ceux-ci soufflent à trois milles au large, mais, arrivés à la pointe la plus occidentale de l'île, ils rebroussement chemin, créant ainsi sur toute la côte méridionale une brise nommée "embat" dont l'action rafraîchissante est bien connue des habitants de l'île.

Funchal compte aujourd'hui de 30,000 à 25,000 habitants, son étendue est considérable à cause de la dispersion des villas dans la montagne; les rues assez étroites sont bien ventilées grâce à l'élévation médiocre des maisons qui n'ont en général qu'un seul étage. On ignore la poussière et ses inconvénients car les rues sont pavées de petits cailloux pointus trouvés dans la mer sur lesquels circulent les bizarres attelages de l'île. Les pentes étant très fortes, les voitures à

roues, inconnues à Funchal, sont remplacées par des chars à patins à quatre places, couverts de rideaux et traînés par des boeufs: on se promène ainsi dans un décor de roi fainéant glissant sans trop de heurts à travers les rues et courant quelquefois d'énormes embardées. Les cailloux deviennent vite, au contact du fer des traîneaux, extrêmement polis et la marche du piéton est rendue d'autant plus difficile que les marchandises sont transportées d'après le même principe sur une simple planche de bois courant à même sur le sol. À côté de ces véhicules préhistoriques, quelques automobiles de louage permettent au touriste de parcourir les routes encore bien rudimentaires de l'île et offrent le plus étrange contraste qu'on puisse imaginer.

En ville, les maisons sont propres, garnies de balcons, vastes et bien aérées; dans les environs, les villas situées à des hauteurs variables et d'où l'on embrasse un panorama délicieux, offrent à l'étranger un confort très appréciable.

Toutes ces causes de salubrité ont peu à peu attiré l'attention des corps médicaux étrangers sur la possibilité de faire de Funchal une station climatique rationnelle. Depuis longtemps déjà, les nombreux Anglais installés à Madère pour les affaires viticoles ont été frappés des avantages de son climat; le bruit s'en est répandu et peu à peu leurs compatriotes valétudinaires se sont mis à venir à Funchal. Plus récemment les Allemands ont suivi ce mouvement: on a construit aux bons endroits des hôtels somptueux, les villas se sont multipliées et aujourd'hui, 3,000 étrangers, tous anglo-saxons, viennent, bon an, mal an, séjourner à Madère.

Il faut reconnaître que cet exode est tout à fait justifié par les exceptionnelles conditions météorologiques de l'île.

Bien que située par 32 degrés de latitude nord, à 10 degrés environ du tropique du Cancer, la position déjà méridionale de Madère est contrebalancée par sa situation insulaire et son atmosphère remarquablement douce et uniforme. Les expériences faites à l'Observatoire de Funchal donnent comme moyen de la température pendant les vingt dernières années 18 degrés centigrades et le même poste accuse mensuellement des résultats remarquables par le peu d'écart, réduit souvent à quelques fractions, qui existe entre un mois et un autre: la différence entre le minimum de la chaleur en février et son maximum en août n'atteint même pas sept degrés.

La température journalière varie fort peu et il n'y a guère, en moyenne, entre le jour et la nuit, qu'un écart de 4 degrés. Le passage d'une saison à l'autre n'est pas non plus bien sensible: quand on songe que le chiffre de la variation de la température moyenne entre l'hiver et l'été

est à Pau de 15 degrés, à Nice et au Caire de 14 degrés, n'est-on pas autorisé à dire que c'est probablement à Funchal que l'on peut le mieux trouver la température idéale, celle qui n'est ni trop chaude en été, ni trop froide en hiver?

La pluie tombe à Funchal, surtout d'octobre à janvier, mais on ne peut pas soutenir qu'il y ait, dans le cours de l'année, de longues périodes de chaleur. Toutefois l'atmosphère y est plutôt humide, mais cette humidité est tempérée par la sécheresse du sol et cette combinaison produit, au dire des médecins, des effets particulièrement heureux en ce qui concerne l'excitation nerveuse. D'ailleurs les hautes montagnes qui dominent l'île sont presque constamment couvertes de nuages: ce phénomène s'observe particulièrement au mois de juin où les vapeurs qui montent de la mer le matin se condensent autour des cimes de deux mille mètres. Elles restent ainsi toute la journée immobiles et menaçantes, mais s'il pleut sur les hauteurs, l'atmosphère demeure presque toujours, aux environs de la côte et jusqu'à cinq et six mètres d'altitude, d'une limpidité parfaite. Du reste, en été, les orages sont rares et les tempêtes sont presque inconnues d'un bout de l'année à l'autre.

Avant de tirer, au point de vue sanitaire, des conclusions qui découlent de cette situation atmosphérique si remarquable, il faut encore dire un mot du régime des vents: la position de la capitale de l'île, au centre de son demi-cercle de montagnes, avec les ravins profonds dont celles-ci sont coupées, est telle que l'influence des vents marins et terrestres s'y fait tour à tour sentir dans la plus curieuse alternative. Le pays est donc naturellement salubre, tandis que la température demeure constamment douce et régulière. Si l'on fait abstraction du sirocco qui souffle deux ou trois fois par an à Madère pendant l'été et qui dure rarement plus de trois jours, on peut dire que ce sont les vents légers, les brises qui dominent et produisent, avec l'absence de calme complet, un assainissement perpétuel de l'air.

Le Dr Mourao Pitta, médecin portugais, docteur de la Faculté de Montpellier, qui a longtemps exercé à Funchal, n'hésite pas à conclure que "le séjour de Madère est très profitable aux valétudinaires, aux santés faibles et délicates, à toutes les personnes qui réclament une température douce et uniforme, pour lesquelles les variations brusques et le froid sont insupportables, qui ont besoin d'un air libre, pur et vivifiant, de ces sensations que les belles scènes de la nature peuvent seules donner.

Les Madérois sont en principe favorables—et cela se conçoit—à la présence des étrangers dans leur île, mais ils n'ont pas vu, sans un certain sentiment

Pour activer l'appétit, pour réchauffer l'estomac
et renouveler les forces, nous recommandons

"DUBONNET" Litres et demi-litres,

LE VIN PAR EXCELLENCE,
RECONNU LE MEILLEUR DANS LE MONDE ENTIER.

Vermouth Français
Bailly Frères & Cie.
ORNANS (DOUBS)

Un vermouth demi-sec et apprécié par les connaisseurs.

Vermouth Italien
E. Martinazzi & Cie, Ltée.
TURIN (ITALIE)

Les propriétés toniques et digestives de ce vermouth sont indiscutables.

Vin Oporto
Stormonth Tait & Co.
OPORTO (PORTUGAL)
"HOUSE OF LORDS"

Le vin le plus délicat et dont l'arôme est captivant, d'une couleur idéale, et vieilli en fûts, occupe la première place parmi les vins d'Oporto.

Sources Saint-Louis
Eau de Vichy.
"TREFLE ROUGE"

Cette délicieuse eau de Vichy est considérée comme une eau de table, à cause de son effervescence naturelle, outre ses propriétés médicales.

Nous rappelons à nos clients et amis qu'il nous reste environ
100 Caisses de Clairet
Th. Darriet & Cie.

Sur les **300 CAISSES** annoncées il y a quelque temps.

Demandez nos prix, ils sont intéressants.
Nous avons un stock des mieux assortis et des plus complets.

L. CHAPUT, FILS & CIE,
IMPORTATEURS ET NEGOCIANTS EN VINS.
MONTREAL

d'inquiétude, les malades venir de plus en plus nombreux au milieu d'eux. Ils ont eu peur qu'on ne fit à leur patrie une réputation de pays contaminé, d'une sorte de Davos où les touristes en bonne santé ou simplement ceux que la maladie a légèrement atteints risqueraient de contracter une infection plus grave et ils se sont mis récemment à mener une vive campagne dans ce sens. Tous les fatigués, les neurasthéniques, les sujets phthisiques au premier degré à qui, comme nous venons de le voir, le climat de Madère est particulièrement favorable, sont toujours assurés de trouver à Funchal le meilleur accueil, mais ceux qui sont plus gravement touchés, les tuberculeux dont on ne cherche qu'à prolonger les jours, ne sont reçus qu'avec méfiance, presque avec hostilité.

Comme je me promenais dans les environs de Funchal en compagnie d'un Anglais, propriétaire de vastes terrains plantés en vignes, j'aperçus dans la montagne, à 500 mètres d'altitude en moyenne, un vaste bâtiment qui avait tout à fait les allures d'un sanatorium. Et comme je m'étonnais que les fenêtres en fussent hermétiquement closes, précisément à une époque de l'année où le séjour sur les hauteurs est recommandé, mon compagnon me mit au courant du bizarre conflit dont cette construction avait été l'origine.

Il y a quelques années les Anglais étaient encore, commercialement parlant, les maîtres incontestés de Madère: les résidents pour affaires avaient naturellement été pour les malades anglais une cause de puissante attraction, puisque ceux-ci étaient assurés de trouver à Funchal des compatriotes tout disposés à leur faire oublier l'éloignement de la mère patrie. C'étaient des gens anémiés par la vie dévorante de la métropole ou par les rigueurs du climat britannique, dans un état maladif, somme toute, peu grave, qui venaient demander aux effets bien-faisants du climat madérois le rétablissement de leur santé un instant ébranlée. Ce fut pour les indigènes, l'âge d'or: on fit en ville des travaux d'assainissement, on organisa une publicité destinée à répandre les avantages de la station; des hôtels et des villas se construisirent partout et il en résulta pour le pays des bénéfices considérables.

Mais, peu à peu, le concurrent allemand surgit: l'hôtel germanique vint se dresser en face de l'hôtel anglais; un commerçant portugais faisait-il de mauvaises affaires, son fond était immédiatement acheté par une maison de Berlin ou de Hambourg; les mêmes causes qui avaient déterminé la venue des malades britanniques commencèrent à attirer les valétudinaires de la rive droite du Rhin qui se trouvèrent être, au bout de très peu de temps, presque aussi nombreux que les

fils d'Albion. Puis les Allemands voulurent faire plus grand: on jeta les bases d'une vaste société destinée à exploiter l'affaire; des notices furent répandues à profusion en Allemagne et dès que les fonds furent souscrits, on entreprit la construction d'un sanatorium établi d'après les principes les plus modernes et destiné à faire encaisser aux actionnaires de beaux dividendes.

C'était pour Funchal, à n'en pas douter, l'invasion progressive, raisonnée et toujours plus nombreuse des véritables phthisiques avec leur triste cortège de douleurs et de contamination. Les Madérois, qui n'avaient jamais protesté contre la présence des autres malades, ne tardèrent pas à vouer une hostilité non déguisée à cette nouvelle entreprise qui menaçait gravement la bonne réputation de leur île et j'ai lieu de croire qu'ils trouvèrent chez les Anglais, touchés eux aussi dans leurs intérêts et dans leur avenir, un appui qui, pour être discret, n'en fut pas moins effectif. Le conseil municipal de Funchal, puis le gouvernement local et enfin l'administration de Lisbonne finirent par s'émouvoir tandis que la construction touchait à sa fin. On allait en faire l'inauguration quand brusquement les autorités portugaises, se retranchant derrière l'opinion publique qui devenait menaçante, vinrent interdire l'ouverture du sanatorium. Il en résulta un grave conflit qui dure depuis trois ans et au cours duquel on chercha, pour sortir de cette impasse, toutes les solutions possibles. On n'a pu encore en trouver aucune et voilà comment jusqu'à ce jour, cette tentative a misérablement échoué transformant en lourdes pertes les bénéfices si libéralement escomptés.

Le ministre des Affaires étrangères du Portugal, en présence des divergences de vues entre les arbitres portugais et allemand dans cette vieille question du sanatorium de Madère, vient précisément de déposer à la Chambre des députés un projet de loi tendant à donner au différend une solution. Elle se résume dans le paiement au prince de Hohenlohe, concessionnaire du sanatorium de Funchal, contre la concession duquel ont protesté les commerçants anglais de l'île, d'une indemnité de cinq millions et demi de francs, en titres de Dette intérieure portugaise et la mise en adjudication nouvelle du sanatorium. — La Chambre des députés serait disposée à approuver cette solution, mais elle réclame tous les documents relatifs à l'affaire, qui seront présentés lors de la mise en discussion.

Sans vouloir rechercher de quel côté sont les torts en cette affaire qui peint bien l'état d'esprit des Madérois en même temps qu'elle jette un jour nouveau et original sur le degré de rivalité commerciale ou en sont arrivés partout les Anglais et les Allemands, on peut du moins

en apprécier les résultats: comme par le passé, Madère est restée une station climatique essentiellement saine et fréquentée, malgré les mauvais bruits qui ont couru récemment en Europe et à l'éclosion desquels l'affaire du sanatorium allemand n'a sans doute pas été étrangère, par une foule de malades et de touristes qui sont rapidement devenus des hivernants fidèles.

L'élément français y est d'ailleurs absolument inconnu: il est vrai que nous avons la Côte d'Azur et l'Algérie.

C'est en général vers la mi-septembre que commencent à arriver les étrangers tandis que les Madérois rentrent en ville après avoir joui pendant plusieurs mois de la fraîcheur des montagnes. Les uns envahissent les hôtels, les autres préfèrent le séjour plus calme des villas et montent, suivant les conseils de leur médecin, à l'altitude plus ou moins grande qui convient à l'affection dont ils souffrent. Alors Funchal s'anime: dans le jardin public où ont été réunis les spécimens les plus serprenants de la flore du Brésil, la musique joue plusieurs fois par semaine. Au milieu de palmiers magnifiques et d'eucalyptus géants, s'élançant des arbres couverts de mille fleurs dont le coloris brillant se détache sur l'azur du ciel: ici c'est une large tache mauve, là c'est une débauche de rouge ponceau, plus loin un datura fourmillé de blancs calices. Et partout des buissons d'hortensias, de fuchsias, de géraniums aux proportions colossales, des plantes plus rares qui sont pour le promeneur un spectacle d'une incroyable variété.

La capitale possède aussi un bon théâtre où, durant la saison, des troupes portugaises ou anglaises viennent donner des séries de représentations toujours suivies; il y a également un casino d'où l'on jouit d'un panorama merveilleux sur la mer et les montagnes. Les Anglais ont, bien entendu, fondé un club où les étrangers peuvent être admis au mois ou à l'année. J'ai eu occasion de le visiter: c'est une installation marquée au coin du confort britannique le plus parfait; la bibliothèque en est particulièrement remarquable; les salles de jeux, les salons de réception sont, dans l'après-midi, le rendez-vous d'une société agréable et choisie.

La vie mondaine est d'ailleurs plus active à Funchal qu'on ne serait tenté de se le figurer et comme les Madérois sont en général très accueillants, les étrangers ont vite fait de pénétrer dans leur intérieur.

Ceux qui préfèrent les plaisirs de la campagne et de la promenade sont assurés de trouver à Madère un perpétuel enchantement. J'ai déjà dit un mot de

Gin “Croix Rouge”

¶ Un produit pur, rectifié, dont l'âge a développé l'arôme et la saveur, c'est la liqueur favorite des Canadiens: elle est distillée, mûrie en entrepôt et embouteillée sous la surveillance du Gouvernement Canadien, alors que les GINS IMPORTÉS n'offrent aucune garantie de contrôle ou de pureté.

CLUB OLD TOM GIN

¶ Le Gin que vous dégusterez avec délices, parce qu'il est de la plus haute qualité qu'il soit possible d'acquérir à prix d'argent—il est pur.

Eau de Vichy “Célestins”

¶ Source Contrôlée par la République Française. Approuvée par les Autorités Médicales comme Eau de Table possédant des propriétés médicinales démontrées dans le traitement de la Dyspepsie, du Rhumatisme, de la Goutte et de toutes les Affections du Foie, des Reins et de la Vessie.

Peter Dawson's OLD SCOTCH WHISKY

Le Whisky de la Royauté.

Le Choix de S. M. le Roi d'Espagne et de Son Altesse Royale
Le Prince de Galles.

LE CHOIX DES LIQUEURS D'ECOSSE.

Boivin, Wilson & Cie. SEULS AGENTS Montreal, (Canada.)

la beauté des paysages et de la richesse de la végétation. Le climat de l'île est tel qu'une foule de cultures peuvent y réussir: la plupart des végétaux du Nouveau Monde, favorisés par le terrain, présentent, peu d'année après leur plantation, une telle exubérance de formes qu'on les prendrait pour des sujets indigènes. À côté des arbres, des légumes et des fruits qu'on rencontre en Europe, la canne à sucre qui fut une des premières richesses de l'île donne un rendement rémunérateur. Ailleurs, ce sont, au milieu des fleurs au parfum enivrant qui rampent sur le sol ou qui grimpent le long des murs, de véritables forêts de bananiers dont les grandes feuilles se balancent mollement au souffle de la brise. L'arbre à caoutchouc, l'arbre à camphre, des essences de bois indigènes étrangement odoriférantes comme le til qui sert à fabriquer les meubles, donnent aux forêts une physionomie tropicale d'une réelle séduction. La vigne elle-même dont les produits ont une réputation mondiale ne suffit pas à elle seule à épuiser la fécondité prodigieuse de ce sol volcanique et il n'est pas rare de voir pousser sous son couvert les fruits ou légumes qui demandent plus de fraîcheur.

Cette magnifique végétation jointe à la présence de l'Océan qui prête au tableau la majesté de son décor, ces belles montagnes témoignant à chaque pas du cataclysme qui les a fait naître, ces ravins profonds où rugissent les torrents, ces promontoires qui, comme le cap Girao, tombent à pic dans la mer, produisent une des impressions les plus vives qu'on puisse éprouver. Et si, après avoir parcouru la montagne et contemplé à plus de 600 mètres au-dessus de soi le panorama de l'unchal, on veut finir sa promenade par une note pittoresque, on prendra pour redescendre en ville une sorte de panier, monté sur patins ferrés que deux hommes dirigent au moyen de cordes. Dès que le voyageur est assis dans son fauteuil d'osier, l'appareil est lancé sur une pente caillouteuse où il ne tarde pas à atteindre toute sa vitesse et en dix ou quinze minutes au plus, à travers des ruelles aux tournants brusques que les conducteurs savent prendre avec une adresse étonnante, on est de retour à l'unchal, point terminus de cet original toboggan.

Si j'ai eu devoir, avant de terminer, dire quelques mots des richesses naturelles du Madère, c'est parce que je pense qu'un pays "où tant de plantes disparaissent si bien et en si parfaite harmonie", comme me le disait un médecin de là-bas, jouit réellement d'un climat exceptionnel. Funchal est à cet égard une des stations les plus favorisées, une de celles à qui les malades peuvent en toute confiance demander le soulagement et

même la guérison de maux jugés chez eux incurables.

R. Bernard de Jandin.

(A Travers le Monde.)

LA PROHIBITION

Remarques de M. C. F. Bond

Les hôteliers de la province d'Ontario ont eu, au mois d'octobre, leur convention annuelle, à laquelle étaient présents environ 500 membres de la Ontario Licensed & Allied Trades Association. A cette occasion, M. C. F. Bond, de la Brunswick Balke Callender Co. a fait un discours à propos de la prohibition, dont nous croyons devoir donner quelques extraits:

"L'Eglise intimement unie aux institutions d'éducation du pays, concourt grandement à ce qui touche au progrès de notre civilisation moderne, mais les gens d'église éduqués—nous entendons par là les membres du clergé qui sont au fond des questions économiques—ne donneront jamais leur approbation à ce qu'il y a de hasardeux à favoriser l'ostracisme, que voudrati une opposition intolérante, d'environ un demi-million de gens, qui dépendent des grandes industries, avec lesquelles nous sommes associés, pour leur existence."

S'en rapportant à une statistique d'après laquelle le peuple Canadien dépenserait approximativement \$50,000,000 annuellement pour des liqueurs, M. Bond déclare:

"Le peuple dépense approximativement \$50,000,000 annuellement en bonbons, gomme à mâcher, médecines brevetées, huiles pour cheveux et autres frivolités qui, aux yeux de tous les hommes à l'esprit sain, qui se respectent, sont une abomination.

"Il paie des millions pour des créations étranges en produits alimentaires, fabriquées avec le poisson de mer, avec les oiseaux qui volent dans les airs, toutes choses dont on pourrait se dispenser, parce que, dans votre opinion et dans la mienne, elles ne sont pas absolument essentielles pour le soutien de la vie du corps humain et qu'elles causent probablement du tort à celui qui en mange.

"Nous gaspillons des millions, chaque année, en ornements et en vêtements pour les femmes de ce pays. Ceci n'est pas absolument nécessaire pour conserver leur existence, selon vos vues et selon les miennes, et les femmes en éprouvent probablement du dommage, bien qu'elles puissent penser que ces choses sont essentielles à leur bonheur et à leur satisfaction.

"Pourquoi ne pas dire à ces manufacturiers qui produisent les articles employés dans ce gaspillage, cette extravagance, cette frivolité et qui sont dans

la plupart des cas malfaisants: "Vous êtes une menace à la santé et à la moralité du pays et vous devez fermer votre boutique"?

"Tout médecin vous dira que le candy et la confiserie ont envoyé au ciel plus d'âmes d'enfants que le whiskey n'a envoyé d'ivrognes dans l'autre place.

"Devons-nous alors dire aux manufacturiers de candies du pays de renvoyer leurs nombreux milliers d'hommes, de fermer leurs établissements ou de les convertir en manufactures de marinades?

"Devrons-nous dire aux fabricants de médecines patentées, aux parfumeurs, aux fabricants d'huiles pour cheveux et aux bijoutiers que, dans le nouvel ordre de réforme économique qui a en vue de prévenir la dilapidation de la richesse: nous proposons qu'on s'en passe?

"Devrons-nous leur suggérer de convertir leurs manufactures en briqueteries, en fonderies de poêles, ou de porter leur attention sur les bonnes pilules d'ancienne renommée, une industrie qu'on pourra recommander en sûreté quand le nouvel ordre de choses, en fait d'aliments et de boissons, sera mis en vigueur?

"Devrons-nous dire à la modiste de robes et à la modiste de chapeaux et autres fabricants de futilités qui actuellement nous maintiennent pauvres que nous avons besoin de l'argent et qu'ils doivent fermer leurs boutiques, fabriquer des automobiles ou des pelles à neige ou peu nous importe quoi?

"Devrons-nous leur dire que les dispositions naturellement douces des hommes de ce pays ont été aigries par les modistes de robes et les modistes de chapeaux, que "la femme est la source de tout mal", en un mot, et que nous pouvons décider de la délaissier avec le reste, par raison économique?

"Le salon doit être tenu sous contrôle, mais est-il quelque chose d'humaine origine, qui ne doive pas être tenu sous contrôle?

"Quant à la position réelle de l'Eglise sur cette question, de "Prohibition", je n'ai absolument rien à dire. L'Eglise elle-même,—c'est-à-dire les hommes instruits et vraiment religieux qui la dirigent,—n'est pas et ne peut pas être un facteur dans cette cause. Il est vrai qu'il n'y a rien à faire avec un grand nombre d'hypocrites qui s'intitulent d'eux-mêmes réformateurs. Je crois que la majorité du clergé, dans tout le pays, a la situation bien en mains, et qu'on peut compter sur lui, au moment voulu, pour indiquer correctement le chemin droit à ceux de moindre intelligence, qui sont enclins à encourager toute folie populaire de cette sorte.

"Essayons d'analyser les éléments premiers de cette moderne "juggernaut". J'ai une idée bien arrêtée que la forme qui les guide est l'ambition, et la force

FOURNITURES DE BARS

Directement de la Manufacture chez vous, à des prix qui correspondent à la qualité des Marchandises.



Montréal, P. Q., 17 août 1907

The Hamilton Brass Co., Limited,
327, rue Craig-Ouest, Montréal.

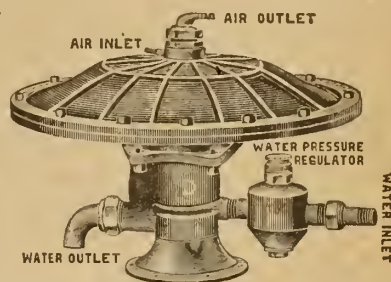
Messieurs,

En réponse à votre lettre me demandant comment je trouvais mon outillage—le premier que votre compagnie ait installé pour moi au cours des six dernières années—je désire vous dire qu'ainsi que les outillages antérieurs, celui-ci est satisfaisant sous tous les rapports. Je suis très satisfait des marchandises et de la manière dont j'ai été traité par votre compagnie, depuis que je suis entré en affaires avec vous.

Vous souhaitant tout le succès possible, je demeure,

Votre dévoué,

ALBANI PRÉMONT,
80, Boulevard St-Laurent.



THE HAMILTON BRASS MANUFACTURING CO., LIMITED

HAMILTON, Ont. MONTREAL, Que.

Succursale à Montréal :

327, rue Craig Ouest.

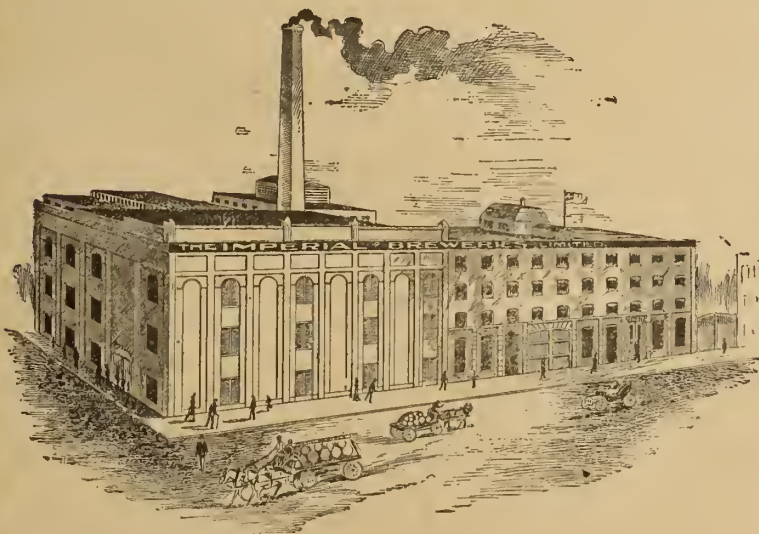
POUR RÉPARATIONS, TÉLÉPHONEZ :

Bell, Main 3245 ; Marchands 774.

DEMANDEZ NOTRE NOUVEAU CATALOGUE.

The IMPERIAL BREWERIES Limited

La Brasserie Coopérative des Hoteliers et Epiciers



Prix Spéciaux aux Actionnaires de
— la Compagnie —

Bière et Lager en Fûts,
Marque :

IMPERIAL BREWERIES, LTD.
(EXTRA PALE ALE)

IMPERIAL PORTER.

IMPERIAL LAGER.

SALVADOR LAGER.

BRASSERIE ET BUREAUX :

617, rue St-Paul,

- - -

MONTREAL

motrice; l'ignorance, l'intolérance et l'indifférence. Voyons si ce n'est pas exact. Quels sont les chefs du mouvement prohibitionniste? Agissent-ils pour des raisons de bonté envers qui que ce soit? Dévouent-ils leur existence à l'appui du faible, à la guérison des malades, complétant la somme du bonheur humain que la nature a eu l'intention de donner à ses enfants?

"Le pouvoir moteur: d'abord l'ignorance. Ce qui signifie l'homme et la femme d'église qui suivent aveuglément la direction des prohibitionnistes professionnels et l'agitation.

"Deuxièmement, l'intolérance. C'est la même classe de gens, auxquels s'ajoutent quelques autres qui ont, dans un esprit étroit, dans une bigoterie intolérante, brisé plus de coeurs, désolé plus de foyers et de familles que tout le whiskey de la création.

"Troisièmement, l'indifférence. Cela veut dire la grande classe moyenne d'hommes d'affaires intelligents qui pensent qu'ils ont une excuse pour leur inactivité (paresse serait un meilleur mot) jusqu'à ce qu'ils soient remués par un assaut en perspective sur leur porte-monnaie personnel. Quand cette perspective se présente, des excuses théoriques s changent en dures et froides réalités."

Voici la conclusion du discours:

"Maintenant, vous soumettez-vous doucement, alors que l'horizon de votre avenir est obscurci par les nuages qui s'amoncellent pour vous menacer de destruction, destruction marquée d'avance par une intolérance diabolique et une haine inhumaine contre votre produit? Quand cette avalanche de venin concentré promet de saper le sang vivifiant de la source de votre existence, voudrez-vous attendre humblement votre sentence, alors que les yeux des autres pétilleront d'une joie infernale? Ou voulez-vous mettre habit bas pour la bataille et vous préparer à combattre le plus fort combat de votre vie?

"Direz-vous à vos ouvriers, qui ont été associés à vos succès passés, de changer leur existence et de se diriger sur une filature de coton? Ou bien, tout ce qu'il y a d'humain et tout ce qu'il y a de Canadien en vous se soulèvera-t-il et vous conduira-t-il à terrasser les agitateurs professionnels qui, par ambition personnelle ou par préférence politique, conspirent pour ruiner vos affaires et les perspectives de votre avenir?

"Vous dites que j'ai tort sur ce sujet. Vous pouvez avoir raison et tous ceux qui pensent librement peuvent avoir tort. Les familles affamées de nos ouvriers sans travail peuvent avoir tort."

"Je puis avoir tort, mais, quand la lumière céleste du commandement misericordieux illuminera l'avenir: "Rendons à César ce qui appartient à César"

prévaudra, dispersera les nuages menaçants de la discorde et apaisera le tonnerre de l'intolérance, que j'aie tort ou raison, j'aurai au moins la consolation de savoir que, quand l'ange archiviste de Saint Pierre demandera: "De quel côté était cet homme sur la terre"? la réponse chuchotée ne viendra pas en écho répéter doucement: "Seigneur, je ne puis le déterminer".

Charles Gurd & Co., Limited

La bâtisse à trois étages que M. Chas. Gurd fait ériger, en ce moment, rue Bleury, attire l'attention. Cette bâtisse sera occupée par Chas. Gurd & Co., Limited, quand elle sera terminée; elle est le résultat de la faveur publique qui s'est développée constamment et de l'accroissement conséquent des affaires de cette firme. La façade sera en pierre à chaux de l'Indiana; le reste de la construction sera en béton; le tout présentera un ensemble à l'aspect agréable et impressionnant—offrant des commodités, en ce qui concerne l'espace, et absolument à l'épreuve du feu. Les fondations et la superstructure seront faites de telle sorte qu'on pourra ajouter à la construction un quatrième ou même un cinquième étage; il est tout probable que ceci sera nécessaire dans un avenir rapproché. Les planchers seront arrangés de manière à correspondre au niveau de ceux de l'important édifice actuel de la firme, de sorte qu'il sera facile de soulager l'établissement actuel, trop surchargé, dès que la construction sera terminée. Les changements indiqués dans les plans de la firme consisteront à reléguer son atelier de réparation des voitures à l'étage supérieur, au lieu du rez-de-chaussée, comme à présent, à transporter ses bureaux rue Bleury et à agrandir ses cours et son département d'expédition. Parmi les raisons qui ont nécessité cet agrandissement figure l'accroissement, auquel ne pouvait pas du tout s'attendre cette maison, de la demande pour l'Eau Calédonia de Gurd, laquelle, bien qu'il n'y ait pas tout-à-fait un an qu'elle est sur le marché, a remporté un succès inespéré et promet de rivaliser pour les ventes avec le Ginger Ale qui a rendu célèbre le nom de Gurd dans le monde entier. La façade de l'établissement s'étendra sur une longueur de 80 pieds, rue Bleury; la superficie de plancher ajoutée sera dans le voisinage de 15,000 pieds.

MM. Leroux & Cardinal, hôteliers, rues Ste-Catherine et St-Dominique, ont fait placer dans leur établissement un "Work Board" en argent allemand et des pompes à bière. Pour cet ouvrage, ils se sont adressés à la Hamilton Brass Mfg. Co., Limited, qui leur a donné entière satisfaction. C'est d'ailleurs l'habitude de cette Compagnie, comme nos lecteurs peuvent s'en assurer auprès des hôteliers qui se sont adressés à cette Compagnie pour ce genre de travail.

Les expéditions d'automne d'eau-de-vie de la marque bien connue Jules Robin & Co., sont arrivées et sont maintenant distribuées dans les diverses provinces du Dominion. Ces consignations sont, chaque année, en augmentation soutenue, ce qui est dû à la qualité supérieure de ces marchandises, qualité maintenue depuis leur introduction au Canada, il y a de cela cinquante ans.

LES VINS CANADIENS

Le laboratoire du Revenu de l'Intérieur d'Ottawa, a publié un bulletin donnant les résultats détaillés d'un examen d'un certain nombre d'échantillons de vins Canadiens prélevés pendant les mois de février, mars et avril de l'année en cours. Ces échantillons provenaient des quatorze districts d'inspection du Canada (excepté l'Île du Prince-Edouard) et peuvent être considérés comme représentant assez bien le vin fait et vendu au Canada. Pour obtenir des renseignements complets sur cet examen, il faut forcément se reporter au bulletin lui-même, mais quelques parties du rapport de l'analyse en chef peuvent être citées ici, dit "The Wine & Spirit Journal."

Le seul autre examen systématique de vin fait par le département du Revenu de l'Intérieur a été consigné dans le bulletin 38 de juin 1894. Trente-deux échantillons de vins Canadiens furent examinés à cette époque et les résultats de l'analyse montrèrent qu'à part trois échantillons douteux, tous les vins Canadiens examinés en 1894 étaient faits au moyen de moût sucré. On en arriva à cette conclusion en supposant un maximum de 20 p. c., de sucre naturel de moût de raisin et une proportion de 50 p. c. (en poids) d'alcool provenant de la fermentation du sucre. La plus grande partie de ces vins contenait de 5 à 12 p. c. de sucre non fermenté, tandis que l'alcool qu'ils contenaient était dans la proportion d'environ 10 à 12 p. c., (22 à 26 p.c., d'esprit à preuve). Le goût populaire semble demander un vin sucré, parce que six ou sept échantillons furent trouvés dans lesquels le sucre résiduel était dans une proportion moindre que 5 p.c. ce qui prouve qu'on peut produire des vins secs au Canada, si on le désire.

La partie la plus difficile et la plus coûteuse de la production du vin est le traitement à donner au vin dans la cave. Des fermentations autres que la fermentation alcoolique peuvent se développer et le vin peut devenir acide. Pour empêcher ces fermentations peu désirables, on ajoute quelquefois de l'alcool au vin et celui-ci perd alors de son bouquet et d'autres de ses qualités. L'acide salicylique ou tout autre préservatif peut être employé pour empêcher la fermentation sans addition d'alcool. En tout cas, la production de ces éthers et d'autres sous-produits de la fermentation naturelle du sucre dont la présence donne du caractère et de la valeur aux meilleurs vins, est empêchée et le breuvage résultant, bien qu'il ne soit pas forcément malsain en tant que vin, est de basse qualité.

Le rapport indique que, si on les juge d'après le même principe que celui adopté dans le Bulletin 38, tous les échantillons examinés cette année sont faits de

LE VIN ST-MARTIN,

Le plus Généreux des Toniques,

Le plus puissant Reconstituant,

Le plus énergique des Vins Médicinaux,



¶ Les Convalescents y puisent des forces, les Malades soutiennent leur vitalité, les Bien-portants préviennent la fatigue et l'épuisement.

¶ Et le marchand se trouve bien d'en avoir en stock, car il se vend vite et bien, et ce vin laisse un légitime et substantiel profit.

Maison FOURNIER-FOURNIER, Limitée

DISTRIBUTEURS GENERAUX:

ST-HYACINTHE, P.Q.

LE PLUS VIEUX! LE PLUS PUR! LE MEILLEUR!

SANDY MACDONALD
(LIQUEUR SPECIALE)
SCOTCH WHISKY

Distillé et embouteillé *exclusivement* par MM. Alexander & Macdonald, de Leith, Écosse, et garanti par eux comme ayant VIEILLI durant *dix ans* avant d'être embouteillé. ¶ Le savant Chimiste, Granville H. Sharpe, F.C.S., ex-directeur du Collège de Chimie de Liverpool, loue le Sandy Macdonald comme étant un *stimulant supérieur sur lequel on peut toujours compter*. ¶ Nous devons ajouter que le verdict des savants coïncide avec celui du *public Canadien*, car bien que ce Scotch ne soit sur ce marché que depuis quelques mois, il est déjà en vente dans *tous les principaux* hôtels et bars de ce pays, ayant actuellement *une plus grande vogue que toute autre marque de Scotch* à la même époque de son existence sur le marché Canadien. ¶ Il est *supérieur* à bien des Scotchs vendus à des prix beaucoup plus élevés.

LAWRENCE A. WILSON CIE LIMITEE
Agents pour le Canada, Montréal



LE VIN DES CARMES

LA
Profession Médicale
— PRESCRIT LE —
Vin des Carmes—

parce qu'elle constate qu'il relève les forces, combat la paresse de l'estomac, stimule tous les organes et enrichit le sang appauvri par la fatigue ou la maladie.



EN VENTE CHEZ LES MARCHANDS
DE LIQUEURS ET LES PHARMACIENS EN GROS. ::: :::

A. TOUSSAINT & CIE.

DEPOSITAIRES GENERAUX

194, RUE ST-PAUL, :: QUEBEC.

mout le vin et additionnés de sucre, sauf dans trois échantillons.

Six échantillons seulement contenaient moins de 0.5 p. c. de sucre résiduel; la grande majorité des échantillons contenait de 8 à 15 p. c., environ de dextrose. Il semblerait que pour produire un vin tel que le goût public le demande, le sucre doit être ajouté en grande quantité au jus du raisin. Comme c'est indiqué dans le Bulletin 38, la loi française de 1889 définit le vin comme étant uniquement le produit de la fermentation du jus frais du raisin. Toute addition au jus doit correspondre à des noms distinctifs du produit qui peut être vendu, tels que vin sucré, etc. Nous n'avons pas de modèle type de vin; mais on peut remarquer les définitions qui ont été rendues légales aux Etats-Unis en 1906.

1.—Le vin est le produit obtenu par la fermentation alcoolique normale du jus de raisins sains, mûrs et par le traitement ordinaire en cave; il ne contient pas moins de sept (7) ni plus de seize (16) pour cent d'alcool en volume (12.30 à 28.00 pour cent d'esprit à preuve) et pour cent (100) centimètres cubes (à 20° C.), pas plus d'un dixième (0.1) de gramme de chlorure de sodium, ni plus de deux dixièmes (0.2) de gramme de sulfate de potassium; pour le vin rouge, pas plus de quatorze-centièmes (0.14) de gramme et pour le vin blanc pas plus de douze-centièmes (0.12) de gramme d'acide acétique. Le vin rouge est un vin contenant la matière colorante rouge de la peau du grain de raisin. Le vin blanc est le vin fait au moyen de raisin blanc ou de jus fraîchement exprimé d'autres raisins.

2.—Le vin sec est un vin dans lequel la fermentation du sucre est à peu près complète et qui contient, pour cent centimètres cubes (à 20° C.) moins de un (1) gramme de sucre et pour du vin rouge sec, pas moins de seize centièmes (0.16) de gramme de cendre et pas moins de six dixièmes (0.6) de corps solides exempts de sucre, et pour le vin blanc sec, pas moins de treize-centièmes (0.13) de gramme de cendre et pas moins de quatorze-centièmes (0.14) de gramme de corps solides exempts de sucre.

3.—Le vin sec fortifié est du vin auquel a été ajoutée de l'eau-de-vie, mais qui se conforme sous tous les autres détails au modèle type du vin sec.

4.—Le vin doux est un vin dans lequel la fermentation alcoolique a été arrêtée et qui ne contient, par cent centimètres cubes (à 20° C.), pas moins d'un gramme de sucre et, pour le vin rouge doux, pas moins de seize-centièmes (0.16) de gramme de cendre—et pour le vin blanc doux, pas moins de treize-centièmes (0.13) de gramme de cendre.

5.—Le vin doux fortifié est du vin doux auquel de l'esprit de vin a été ajouté. D'après l'Acte du Congrès, le vin doux em-

ployé pour faire du vin doux fortifié et l'esprit de vin employé pour cette opération sont définis comme suit: (sec. 43, Acte du 1er octobre 1896, 26 Stat. 567 tel qu'amendé par la sec. 68, Acte du 29 août 1894, 28 Stat. 509 et amendé plus tard par l'Acte du Congrès approuvé le 7 juin 1906). L'esprit de vin mentionné dans la section 32 de cet Acte est le produit de la distillation du jus fermenté du raisin auquel de l'eau peut avoir été ajoutée avant, pendant ou après la fermentation et la distillation économique, et doit être considéré comme contenant les produits du raisin ou leur résidu cornu communément sous le nom d'eau-de-vie de raisin; le vin doux pur, qui peut être fortifié sans payer de taxe, tel qu'il est dit dans la dite section, est du jus de raisin fermenté uniquement et ne doit contenir aucune autre substance introduite auparavant, pendant ou après la fermentation, sauf ce qui a été prévu expressément; et un tel vin doux ne devrait pas contenir moins de 4 p. c., de matières saccharines dont la force en saccharine peut être déterminée en soumettant à l'épreuve du saccharomètre de Balling un tel vin doux après l'évaporation de l'esprit qu'il contient, et après que l'échantillon éprouvé a été ramené à son volume primitif par addition d'eau. Pourvu que l'addition de moût de raisin pur bouilli ou condensé, ou de pur sucre cristallisé de canne ou de betterave ou de pur sucre anhydre ou pur jus de raisin, au produit fermenté du dit jus de raisin pour le renforcement prévu par cet Acte, dans le seul but d'améliorer le vin doux d'après le type commercial, ou l'addition d'eau en quantités qui peuvent être nécessaires dans l'opération mécanique du transport des vins, des pressoirs et des tuyaux conduisant aux cuves de fermentation, ne soit pas exclue par la définition du pur vin doux: Pourvu que toutefois, le sucre de canne ou de betteraves ou le sucre pur anhydre ou l'eau ainsi employée, ne soit pas, dans aucun cas, en excès de dix (10) p. c., du poids du vin à fortifier conformément à cet Acte, et pourvu aussi que l'addition d'eau autorisée soit faite suivant des règles et dans des limites que peut imposer de temps à autre le Commissaire du Revenu de l'Intérieur, avec l'approbation du Secrétaire du Trésor; mais dans aucun cas de tels vins auxquels de l'eau a été ajoutée ne pourront être choisis pour être fortifiés, d'après la teneur de cet Acte, là où ces mêmes vins après fermentation et avant d'être fortifiés, ont une force alcoolique de moins de cinq (5) p. c. de leur volume.

6.—Le vin mousseux est un vin dans lequel la dernière partie de la fermentation se termine dans la bouteille, le sédiment étant dégorgé et sa place remplie par du vin ou une liqueur sucrée et qui contient, pour cent (100) centimètres cu-

bes (à 20° C.), pas moins de douze-centièmes (0.12) de gramme de cendre.

7.—Le vin modifié, amélioré, corrigé, est le produit de la fermentation alcoolique d'un mélange de jus de raisin mûr, sain avec du sucre ou un sirop ne contenant pas moins de soixante (60) p. c. de sucre et en quantité n'excédant pas celle qui suffit pour élever la force alcoolique après fermentation jusqu'à onze (11) p. c. en volume.

8.—Le vin de raisin sec est le produit de la fermentation alcoolique d'une infusion de raisin sec ou évaporé ou d'un mélange d'une infusion avec du jus de raisin.

On voit, d'après les définitions ci-dessus que le terme "vin" peut être appliqué libéralement à une grande variété de produits de la fermentation du raisin. Ce n'est pas chose facile que de classer ces vins de manière à obtenir des résultats utiles. La définition la plus simple sera peut-être la classification en vins rouges et en vins blancs. Presque tous les caractères que les vins rouges possèdent se retrouvent dans les vins blancs.

Les vins "rouges" ou "blancs" peuvent être en outre divisés en vins secs, ou vins dans lesquels la fermentation du sucre est complète ou à peu près, et en vins doux dans lesquels environ un (1) p. c. du sucre demeure à l'état de sucre ordinaire. C'est dans cette dernière catégorie que la plupart des vins Canadiens sont classés.

M. McGill indique la classification des vins, faite par Chambres; il donne aussi: quelques tableaux intéressants se rapportant au vins de Porto. Nous reproduisons ci-après les derniers paragraphes du rapport de M. McGill:

Je ne puis, dit-il, voir une objection valable à l'emploi de termes tels que port, sherry, claret, tokay, etc., par les manufacturiers Canadiens, quand il est reconnu distinctement que les termes en question sont employés pour désigner certains types ou espèces de vins; et un soin convenable est pris pour faire comprendre que la marque offerte est un produit Canadien se rapprochant plus ou moins du type de vin dénommé port, claret, sherry, etc. Les mots domestique ou Canadien ou le lieu de production devraient toujours être imprimés distinctement sur l'étiquette. Il est très satisfaisant de voir que quelques-uns de nos fabricants de vins ont adopté des noms spéciaux et distinctifs pour leurs marques qu'ils placent sur le marché: c'est un exemple qui peut être suivi par tout manufacturier ayant confiance en son aptitude à produire un vin d'une qualité qui mérite la confiance du public.

M. McGill blâme à juste titre la pratique qui consiste à employer les noms de fabricants étrangers, ainsi que ceux d'endroits étrangers (probablement des noms

== VENDEZ LE ==

GIN DE BURNETT

"LE LONDON DRY ORIGINAL,"

== Absolument le plus Fin! ==

J. M. Douglas & Co., Seuls Agents au Canada. Montréal.

— DISTILLATEUR DE —

JOSEPH E. SEAGRAM, Fins Whiskies

WATERLOO, CANADA.

"Old Times," "White Wheat," "No 83 Rye," "Star Rye."

MEAGHER BROS. & CO., Montreal, Agents.

MONTE - CHARGE

A BRAS

CHARGE
1500 Lbs.
CHARIOT
6 x 5 PIEDS

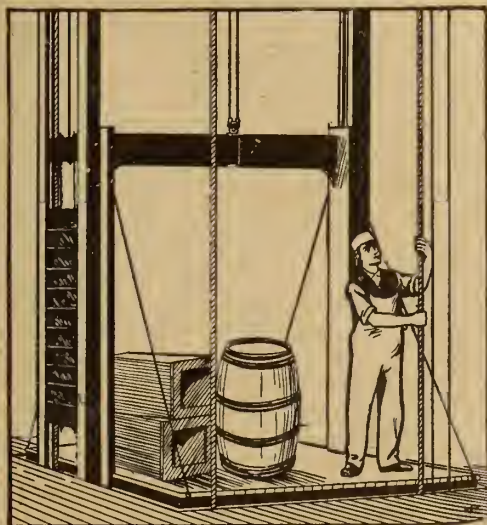
\$100.⁰⁰

F. O. B.
HAMILTON
ONTARIO

Nous fournis-
sons dessins et
instructions,
permettant à
tout le monde
de faire une
installation.

CET APPAREIL
I PARCNE LA
MAIN D'ŒUVRE
ET LES DEPEN-
SES DE MANI-
PULATION DE
MARCHANDI-
SES POUR
LES ETAGES
SUPERIEURS.

Pour infor-
mations com-
plètes, écrivez
à notre bureau
le plus rappro-
ché.



MONTREAL | WINNIPEG | VANCOUVER | OTTAWA
Rue St-Jacques | Bloc McRea | Rue Alexander | Rue O'Connor

OTIS-FENSOM ELEVATOR COMPANY, LIMITED
BUREAU PRINCIPAL — TORONTO, ONTARIO

HENRY J. GHARD & CO.

IMPORTATEURS

MONTREAL

AGENTS POUR :

James Watson & Co., Ltd. Scotch Whiskies

Moutet's - - Eau-de-Vie de Bourgogne

Taylor Fladgate & Yeatman - Vins de Porto

Wisdom & Warter Ltd. - - Sherries

Lawson Wilson & Co., Ltd. Guinness Stout

de pays producteurs) sur les bouteilles contenant des vins domestiques. Il stipule que son rapport ne doit pas être considéré comme définitif, mais devrait être simplement regardé comme une nouvelle contribution à l'étude des vins canadiens. Ce rapport est très utile toutefois et profitera à ceux qui en feront une étude réfléchie. Par-dessus tout, son insistance sur la marque convenable à donner aux vins domestiques ne peut pas être trop remarquée. Comme d'autres articles, les vins Canadiens devraient se vendre d'après leurs mérites et ne pas essayer d'obtenir la faveur publique en se faisant passer pour des vins d'autres pays. Il n'y a pas de raison pour qu'un bon vin ne soit pas produit au Canada et, en raison du prix bas auquel il peut être mis sur le marché, il devrait contribuer beaucoup à encourager un goût pour ce produit de la vigne conduisant ainsi à une demande plus forte pour toutes les catégories de vins, tant pour les vins importés que pour les variétés domestiques. Il y a de la place pour tous ces vins, mais dans le cas de la variété Canadienne, il faut chaque année l'étudier avec grand soin, si l'on veut que ce vin soit une puissance sur le marché. Les vins importés maintiendront la place qu'ils occupent, tandis que les vins Canadiens progresseront comme un article pouvant être vendu d'après ses mérites, mais il faudra surtout que ce vin soit étiqueté comme produit du Dominion, ce dont ces fabricants devraient être fiers.

DEGUSTATION DES VINS

Un bon dégustateur doit posséder, en outre d'une longue expérience, une bonne santé, un odorat fin, une excellente vue et un goût développé. Il doit avoir l'occasion d'exercer souvent ses facultés par de nombreuses dégustations. On ne peut être fin dégustateur qu'à la condition de ne pas fumer, car il est démontré que l'odeur et la saveur du tabac vicient les perceptions de nos organes. Les papilles linguales et les muqueuses de la bouche se trouvent irritées chez le fumeur et ne discernent pas nettement les qualités et les défauts des vins. Pour les mêmes raisons un dégustateur de profession doit se nourrir d'une alimentation saine et courante et éviter les mets épicés.

L'examen du vin est toujours commencé par la vue: cet examen dans une cotation compte pour 3, alors que la détermination de l'odorat compte pour 7 et l'examen buccal pour 10, pour un total de 20 points. En observant bien attentivement un vin à l'œil, on peut souvent éviter de sentir ou de déguster un vin malade ou altéré, et par conséquent de fatiguer inutilement le nez ou la bouche.

Quand l'œil constate qu'un vin est terne, il est impossible de poursuivre l'examen, car le liquide est certainement malade. L'œil discerne aussi très bien la casse; il détermine l'âge du vin, car un vin nouveau est rouge tandis qu'un vin vieux prend une nuance pelure d'oignon.

L'odorat permet d'évaluer le bouquet, l'arôme et le fruit du vin. Avec cet organe, un bon dégustateur doit pouvoir discerner, sans le concours de la bouche, la région d'où le vin provient. Il peut dire, au nez, s'il a devant lui un bordeaux, un bourgogne, un beaujolais, un midi ou un bourgueil. Il a aussi la faculté de reconnaître au nez certains grands défauts tels que la piqure, le moisi, le goût de fût, l'évent.

L'examen buccal se réalise en introduisant un peu de vin dans la bouche, en inculquant à ce vin un mouvement de va-et-vient dans la bouche afin d'en imprégner toutes les muqueuses depuis les gencives jusqu'à l'arrière-bouche. La langue semble jouer le rôle primordial dans cet examen; mais les gencives, le palais et les muqueuses des joues complètent la détermination. Il est souvent, utile de conserver quelques secondes le vin dans la bouche, afin de permettre à sa température de s'élever, ce qui développe bien sa saveur.

Pour faire sérieusement de nombreuses dégustations, il est nécessaire de se gar-gariser après 4 ou 5 opérations avec de l'eau pure, ou mieux encore avec de l'eau de Vichy. Enfin, il est bon de manger un peu de pain de temps à autre, pour remettre l'estomac.

La dégustation se fait plus aisément et d'une façon plus précise quand les vins sont présentés par qualité et par catégories. Il serait dangereux de mélanger des vins liquoreux avec des vins secs, des vins de table avec des eaux-de-vie.

Le dégustateur précise la qualité d'un vin en disant qu'il est vif, franc de couleur, couvert, selon sa coloration; qu'il est âpre, vert, dur, cru, acerbé, selon sa saveur; qu'il est délicat, soyeux, étoffé, élégant, nerveux, corsé selon l'impression générale qu'il aura recueillie. Il se méfiera des vins qui ne laissent aucun agrément à la bouche, car ils sont grossiers, des vins mous et plats parce qu'ils peuvent piquer ou casser. Il se montrera sévère pour les dégoûts, car si le goût de fût peut se corriger, les autres, tels que les goûts de terroir, d'herbage, etc., sont incorrigibles et se développent avec le temps.—Raymond Brunet.

MM. William Farrell, Limited, 26 et 28 rue St-Sulpice, nous informent que leurs amis de Bordeaux, MM. Les Fils de P. Bardinnet, fabricants des "Liqueurs Bardinnet" dont la renommée est universelle ont été placés Hors Concours (Membres du Jury) à l'Exposition Franco-Anglaise qui vient d'avoir lieu à Londres.

LES RECLAMATIONS ADRESSEES AUX FOURNISSEURS

Quand un marchand constate, à la réception de ses marchandises, qu'une erreur a été commise dans l'expédition et que cette erreur est suffisamment importants pour qu'il en informe son fournisseur, il doit présenter immédiatement sa réclamation.

Il y a pour cela plusieurs raisons: la première est que, passé un certain délai, il est impossible à un marchand de gros qui a un fort mouvement d'affaires de retracer cette erreur. Il est arrivé mainte fois que des réclamations présentées plusieurs semaines et même plusieurs mois après l'arrivée des marchandises et qui étaient sans doute justifiables n'ont pu être admises faute de pouvoir en contrôler la sincérité. La seconde raison est que, parfois, le marchand de gros pourrait avoir un recours contre un tiers, si la réclamation lui était présentée dans un délai raisonnable. C'est le priver de ce recours si on lui présente trop tardivement la réclamation, car il n'est pas un seul marchand de gros qui irait réclamer le rajustement d'une erreur auprès d'un manufacturier ou d'un agent de manufactures des semaines ou des mois après la livraison.

En affaires, l'ordre, la régularité sont des qualités essentielles. Le marchand qui les possède inspire confiance et mérite crédit. Celui qui, par des réclamations intempestives ou trop tardives, prouve qu'il n'a ni ordre ni règle dans ses affaires, se fait du tort au point de vue du crédit et se voit souvent retirer la confiance que son fournisseur avait placée en lui.

La H. Corby Distillery Co., Ltd., a transporté ses bureaux de Belleville, Ont. à Montréal. Cette Compagnie s'est assurée la location d'une suite de bureaux très jolis, dans la bâtisse du Grand Trunk Railway, angle des rues St-Jean et St-François-Xavier, où elle sera heureuse de recevoir ses clients et ses amis.

Le S. S. "Tritonia", de la ligne Donaldson, qui est arrivé récemment à Montréal, venant de Rotterdam, a apporté à MM. John Hope & Co., les agents Canadiens de MM. John de Kuyper & Sons, une consignment de gin de cette marque bien connue, consignment dont la quantité est aussi considérable que d'habitude.

Les bonnes annonces sont comme les costumes faits sur mesure par le tailleur. Les annonces faites à-la-diable sont généralement écrites précipitamment, sans considération pour la valeur de l'espace ou les résultats à obtenir. Mesurez l'objet à annoncer sous toutes ses faces, notez tous les points de nature à faire impression sur telle ou telle personne. Avec ces mesures en votre possession, vous serez à même de bâtir l'annonce qui créera une impression.

NOS PRIX COURANTS

Les prix indiqués le sont d'après les derniers renseignements fournis par les agents ou manufacturiers.

ABSINTHE			La cse		
Ed. Pernod (3)	14.50				
Gemp. Pernod (14)	13.50				
Pernod Fils (12)	15.00				
AMERS					
Amer Picon (12)	11.00				
L. C. F. C. (1)			La cse		
Jamaica	pts. 5.50				
Celery	pts. 5.50				
Mixed Bitters (13)	8.50				
APERITIFS					
Bacchus (2)			La cse		
12 Bouteilles	10.00				
Dubonnet (1)			La cse		
Litres	10.00				
Mixed Bitters (13)	8.50				
Töt (14)	7.50				
Stone's Lime Juice, 12 quarts (5)	3.00				
"Lime Juice Cordial, 12 qts.	3.00				
BIERES					
Bass' (4)	qts. pts.				
E. & J. Burke's Bottling.	2.65 1.65				
Bass' (2)	qts. pts.				
Daukes' & Co.	2.40 1.55				
Bass' (4)	qts. pts.				
C. G. Hibbert's Bottling	2.65 1.65				
Bass & Co.'s Ale					
Machen & Hudson's "Beaver Brand" (7)					
Quarts	2.25				
Pints	1.65				
Splits	1.20				
Bass' (3)	qts. pts.				
Read Bros. Dog's Head.	2.60 1.70				
Bass' (14)	qts. pts.				
Monkey Brand	2.60 1.70				
Monkey Brand, Nips	\$1.15				
Bass' (6)	qts. pts.				
Bull's Head	2.65 1.35				
Bass & Co. (6)	In wood.				
Hhds	40.00				
Bbbs	28.25				
India Pale, Klidderkins, 18 gals.	15.00				
India Pale, Firkins, 9 gals.	8.00				
No 1, Winter ale, Firkins, 9 gals.	10.00				
Castle Brand, Stone bottles	pts. 1.65				
Pabst (1)	Pints				
Export, 10 doz.	12.75				
Blue Ribbon, 10 doz.	13.75				
BIGARREAUX					
L. A. Price (1)	qts. pts.				
Bigarreaux au Marasquin	8.00 9.00				
Teyssonnet (12)					
Bigarreaux au Marasquin.	10.00 6.00				
BOURGOGNES BLANCS					
Adet Seward & Co., Bordeaux (/)					
VD Chablis, par cse de Qts.	7.50				
Pints, \$1.00 par caisse extra.					
Bouchard, Père & Fils (12)	qts. pts.				
Chablis	8.00 9.00				
Chablis, 1889	11.75				
J. Calvet & Cie (6)	qts. pts.				
Chablis	11.50 12.50				
F. Chauvenet (15)					
Montrachet [marq. Gulche]	20.00 10.00				
Chablis Supérieur	7.25 8.25				
C. Marey & Liger-Bélaire (4)	qts. pts.				
Chablis	8.50 9.50				
Morin, Père & Fils (2)	qts. pts.				
Chablis, 1898	7.50 8.50				
Frédéric Mugnier (3)	qts. pts.				
Chablis	8.00 9.00				
BOURGOGNES MOUSSEUX					
Bouchard, Père & Fils (12)	qts. pts.				
Bourgogne Mousseux	14.00 15.50				
Beaune	16.00 17.00				
Nuits	18.00 19.00				
Chambertin	22.00 23.50				
F. Chauvenet (15)	qts. pts.				
"White Cap" (Ultra Sec)	22.00 24.00				
"Pink Cap" (Vin des Dames)	22.00 24.00				
"Red Cap", Extra Sec	22.00 24.00				
C. Marey & Liger-Bélaire (4)	qts. pts.				
Nuits — rouge	17.00 18.50				
Morin, Père & Fils (2)	qts. pts.				
Sec-Mousseux	12.50 13.50				
A. Lalande & Co.	qts. pts.				
Chambertin	16.00				
BOURGOGNES ROUGES					
Adet Seward & Co., Bordeaux (7)					
VD Maçon par cse de Qts.	6.25				
VD Beaune, par cse de Qts.	7.50				
Pints, \$1.00 par caisse extra.					
Bouchard, Père & Fils (12)	qts. pts.				
Maçon	6.50 7.50				
Beaujolais	8.00 9.00				
Beaune	8.00 9.00				
"Club"	7.00 8.00				
Pommard	9.00 10.00				
Nuits	11.00 13.50				
Chambertin	16.00 17.00				
Clos de Vougeot	20.00 21.00				
J. Calvet & Cie (6)	qts. pts.				
Beaune	1889 9.00 10.00				
Pommard	1887 11.50 12.50				
Volnay	1889 13.75 14.75				
Chambertin	1887 18.00 19.00				
F. Chauvenet (15)	qts. pts.				
Clos-de-Vougeot	25.50 26.50				
Chambertin	18.50 19.50				
Romanée	18.50 19.50				
Corton [Clos-du-Roi]	15.50 16.50				
Nuits	13.00 14.00				
Volnay	12.50 13.50				
Pommard	11.50 12.50				
Beaune	10.00 11.00				
Moulin-à-Vent, Maçon vieux					
Supérieur	9.00 10.00				
Beaujolais	7.00 8.00				
Maçon [Choix]	6.50 7.50				
A. Lalande & Cie (5)	qts. pts.				
Maçon	4.40 5.40				
Beaujolais	5.00 6.00				
Beaune	6.00 7.00				
Pommard	6.60 7.60				
C. Marey & Liger-Bélaire (4)	qts. pts.				
Beaujolais	6.25 7.25				
Maçon	6.50 7.50				
Beaune	6.75 7.75				
Pommard	8.50 9.50				
Nuits	13.00 14.00				
Chambertin	16.50 17.50				
Morin, Père & Fils (2)	qts. pts.				
Maçon, 1898	5.00 6.00				
Beaune, 1898	6.50 7.50				
Pommard, 1898	7.00 8.00				
Nuits, 1878	8.50 9.50				
Frédéric Mugnier (3)	qts. pts.				
Beaujolais	6.00 7.00				
Maçon	6.50 7.50				
Beaune	7.00 8.00				
Pommard	8.50 9.50				
Nuits	10.50 11.50				
Chambertin	15.00 16.00				
Chanson, Père & Fils (5)	qts. pts.				
Bourgogne Royal	10.00 11.00				
CHAMPAGNES					
C. A. Cardinal (2)	qts. pts. splits				
Extra Dry	12.50 13.50 14.50				
Duc de Montlouis (1)	qts. pts.				
Cuvée Réservee	10.00 11.00				
Carte Noire	12.50 13.50				
Carte D'or	14.00 15.00				
Duc d'Origny (2)	qts. pts. splits				
Cuvée Réservee	17.00 18.00 19.00				
Louis Duvau (5)	13.50 15.00				
Gratien & Meyer (14)	qts. pts.				
Caisses ou paniers	13.00 14.00				
Heidsieck & Co. (5)					
Dry Monopole	31.00 33.00				
Lemay & Co. (15)	La cse				
Half Pints	4.00				
Pints	8.00				
Quarts	12.00				
Edmond Massé & Fils (19)	qts. pts.				
Carte Noire	10.00				
Carte Blanche	14.00				
Carte Or	20.00				
Meët & Chandon (7)	qts. pts.				
White Seal, 1900	28.00 30.00				
Brut Imperial	31.00 33.00				
Brut Impérial, cuvée, 1898	42.00				
G. H. Mumm & Co. (6)	qts. pts.				
Extra Dry	28.00 30.00				
Selected Brut	31.00 33.00				
Selected Brut 1898	32.00 34.00				
Selected Brut 1895	38.00 40.00				
Extra Dry, paniers 1 doz. 1/2 B.	8.50				
Extra Dry, paniers 2 doz. 1/2 B.	17.00				
Piper-Heidsieck (2)	qts. pts. splits				
Sec	28.00 30.00 32.00				
Brut	30.00 32.00 34.00				
Cuvée 1900, très sec	30.00 32.00 34.00				
Escompte de commerce 10%.					
Louis Roederer (1)	qts. pts.				
Grand Vin sec	28.00 30.00				
Vin Extra sec	28.00 30.00				
Brut spécial Cuvée	30.00 32.00				
Ve Pommery, Fils & Cie (12)	qts. pts.				
Sec, ou Extra Sec	28.00 30.00				
Brut [vin naturel]	30.00 32.00				
CLARETS					
Adet Seward & Co., Bordeaux (7)					
Purs Clarets Français.					
VD 6 Grand Ordinaire, par cse Qts.	4.25				
VD 5 Première Côte, par cse Qts.	4.75				
VD 4 Moulin supérieur, par cse Qts.	5.50				
VD 3 Grand Cantenac, par cse Qts.	6.75				
Pints, \$1.00 par caisse extra.					
Bulk. En Hhds, demi-quart et huitième de Hhd., depuis \$1 par gallon.					
Barton & Guestier (4)	qts. pts.				
Floirac	5.00 6.00				
Medoc	5.25 6.25				
Margaux	5.50 6.50				
St-Julien	6.00 7.00				
Batalley	9.50 10.50				
Pontet Canet	11.00 12.00				
Château Leoville	20.00 21.00				
Château Larose	20.00 21.00				
Château Margaux	24.00 25.00				
Château Lafitte	24.00 25.00				
Bordeaux Claret Co. (14)	qts. pts.				
Côtes	2.50 3.50				
Bon Paysan	2.60 3.60				
Bon Bourgeois	3.00 4.00				
St-Julien	3.50 4.50				
Montferrand	4.00 5.00				
Château Brûlé	5.00 6.00				
St. Estèphe	6.00 7.00				
Pontet Canet	8.00 9.00				
J. Calvet & Co. (6)	qts. pts.				
St-Vincent	3.50 4.50				
Medoc	4.50 5.50				
Floirac	5.00 6.00				
Margaux	5.50 6.50				
Château Lascombe (1)	qts. pts.				
Margaux	2.25 3.00				
Faure Frère (3)	qts. pts.				
Bon Bourgeois	3.00 4.00				
Côtes	3.50 4.50				
Bon-Ton	4.00 5.00				
St-Emilion	4.50 5.50				
Ch. Dugay	6.00 7.00				
Floirac	4.50 5.50				
Medoc	5.00 6.00				
Margaux	5.50 6.50				
St-Julien	6.00 7.00				
Pontet Canet	9.00 10.00				
Château Gruaud Larose	12.00 13.00				
Côtes	le gallon. 1.00				

L. Gaudin & Cie (1)	qts.	pts.
St-Julien	2.50	3.00
St-Estèphe.. .. .	3.00	3.50
Nathaniel Johnston & Fils (12)	qts.	pts.
Ordinaire.. .. .	4.00	5.00
Château Chamfleuri.. .. .	4.00	5.00
St-Loube.. .. .	4.75	5.75
"Club"	5.00	6.00
Medoc.. .. .	5.50	6.50
Margaux.. .. .	5.75	6.75
St-Julien.. .. .	6.00	7.00
St-Estèphe.. .. .	7.00	8.00
Château Dauzac.. .. .	9.50	10.50
Pontet Canet.. .. .	11.00	12.00
Margaux Supérieur.. .. .	11.00	12.00
Château Beaucallou.. .. .	15.00	16.00
Château Leoville	19.00	20.00
Château Larose	19.00	20.00
Château Margaux.. .. .	21.00	22.00
Château Lafitte.. .. .	22.00	23.00

A. Lalande & Cie. (5)	qts.	pts.
1893 Medoc.. .. .	4.40	5.40
1890 Floirac.. .. .	4.40	5.40
1889 St-Julien.. .. .	4.80	5.80
1893 St-Emilion.. .. .	5.20	6.20
1890 St-Estèphe.. .. .	5.20	6.20
1889 Château Pontet Canet.. .. .	6.80	7.80
1889 Château Leoville.. .. .	11.00	12.00
1889 Château Lafitte.. .. .	14.00	15.00
Léon Pinaud (4)	qts.	pts.
St-Julien	2.50	3.50
G. Pradel et Cie. Medoc (2)	2.75	3.25
P Vernot. St-Julien (2)	2.75	3.25
Vigneau & Cambours (2)	qts.	pts.
Château Berges	3.50	4.00
St-Estèphe	4.50	5.50
St-Julien	5.00	6.00
Pontet Canet	7.50	8.50
Château Maucamps	10.00	12.00
Mouton Rothschilds	17.00	18.00

COCKTAILS

Cook & Bernheimer Co. (14)	La cse
Manhattan, Martini, Tom Gin,	
Vermouth, Gin, Whiskey, Ame-	
rican.. .. .	9.50
G. F. Heublein Bros. "Club" (5)	
Manhattan, Martini, Whiskey,	
Vermouth, Old Tom, ou assortis.	12.75
Maison Fournier-Fournier, Ltée (13)	

Red Line Cocktails	La cse	8.50
D. McManamy & Co.'s (19)	La cse	
"Saratoga" Manhattan Club Whis-		
key Brandy, Holland Gin		8.25

COGNACS

Bisquit, Dubouché & Cie (5)	La cse
★	qt. 9.50
10 years old	qt. 12.50
Old Liqueur. .. 20 years old, qt.	16.00
★	pts. 17.00
V. V. S. O. P.. 55 years old, qt.	45.00
Au gallon.....	4.10 à 10.00
J. Borianne (3)	La cse
X X X	7.50
Au gallon.....	3.75 @ 4.75
Jos. Brémont & Co. (14)	La cse

★★★	quarts	5.50
★★★	flasks	6.50
★★★	½ flasks	7.50
Boulestin & Cie (1)	1 cse 5 cs	
★★★	qts.	10.50 10.25
★	qts.	12.00 11.75
★ Fluted	qts.	12.00 11.75
★	pts.	13.00 12.75
★	24 flasks	13.00 12.75
★★★	qts.	15.00 14.75
V. S. O. P.	qts.	20.00 19.50
V. V. S. O. P.	qts.	28.00 27.50
1846	qts.	45.00
Boutelleau, Fils (14)	La cse	
V. S. O. P. 1858	qt.	18.00
Doctor's Special.. .. .	qt.	11.00

V. O. 1875	qt.	13.50
V. V. S. O. P. 1820	qt.	30.00
Carlat & Co. (14)	La cse	
Quarts		6.50
Pints		7.50
Jules Coadon & Co. (6)	La cse	
12 quarts.. .. .		8.00
24 flasks		9.00
Au gallon		3.90 @ 4.50
Cognac Distillers Association (14)	La cse	
★★★	vieux.. .. .	9.00
V. O.	12 ans.. .. .	12.00
V. S. O. P.. .. .	20 ans.. .. .	15.00
X. X. O.	1858.. .. .	23.00

3 grapes	vieux ..	3.75 à 4.00
V. O.		3.95 à 4.15
Comandon & Co. (6)	La cse	
Special		9.50
Reserve extra		10.50
Réserve 1878		12.50
★★ et X. O.. .. .		15.00
V. S. O. P.		16.50
Au gallon		4.50 7.50
Chs Couturier & Cie (2)	La cse	
★★★		7.50
Aussi pts, 1-2 pts, Imp. Flasks, Flasks,		
et 1-2 Flasks à avance ordinaire.		

Quarts, Casks, etc.		3.80 à 4.00
D'Angely (3)	La cse	
XXX.. .. .		6.50
Dervos & Cie (1)	1 se 5 cs	
Quarts.. .. .		8.00 7.75
Pints.. .. .		9.00 8.75
24 flasks n. c.		9.00 8.75

M. Durand & Cie (1)	La cse	
★★★	Qts.	5.50
★★★	Pts.	6.50
★★★	½ B.	7.90
16 flasks		1.50
24 flasks n. c.		6.00
32 flasks		6.75
48 1-2 flasks n. c.		7.00

Evariste Dupont & Cie (13)	La cse	
Cognac Spécial		12.50
1847		45.00

P. Frapin & Cie (3)	La cse	
★	qt.	9.50
Medical.. .. .	qt.	10.50
20 years old.	qt.	13.00
25 years old.	qt.	16.00
30 years old.	qt.	19.00
Au gallon.. .. .		4.00 @ 7.00
Fromy & Rogee (6)	La cse	
Medical Reserve		10.00
Medical Reserve V.O.		12.50

Gonzalez, Staub & Cie (1)	La cse	
Quarts		9.00
Pints		10.00
24 Flasks		10.00
48 Flasks		10.00
1 Etoile	Qts.	11.50
3 Etoiles	Qts.	14.00
V. S. O.	Qts.	16.50
V. S. O. P.	Qts.	18.25

Jas. Hennessy & Co. (9)	qts.	pts.
★		13.00 14.00
★★★		16.00
V. O.		17.25
S. O.		25.00
X. O.		35.00
X. S. O.		45.00
Extra.. .. .		60.00

Jimenez & Lamothe (14)	La cse	
★★★	qt.	11.00
V. S. O. P.	qt.	15.00
1865 Liqueur	qt.	18.00
Au gallon.. .. .		4.25 à 4.50

G. Lafon & Cie (13)	La cse	
Cognac		8.50
Cognac ★		9.00
Cognac ★★		10.00
Cognac ★★★		12.00
Cognac 15 ans		18.00
Cognac No 1, 24 Flasks		7.50
Cognac No 1, 32 Flasks		8.00
Cognac No 1, 48 Flasks		8.50

Au Gall.		
Cognac (Proof) 3 ans		3.50
Cognac (Proof) 4 ans		4.00
Cognac (Proof) 8 ans		6.00
Cognac (Proof) 10 ans		6.50
Lagrange & Co. (14)	La cse	
V. O.	qts.	7.00
V. O.	flasks	8.90
V. O.	½ flasks	9.00

F. Marion & Cie (2)	La cse	
★★★	Qts.	6.00
Aussi pints, 1-2 pts, Imp. Flasks,		
Flasks, 1-2 Flasks à avance ordinaire.		
Au gal.		
Quarts, Casks, etc.		3.40 à 3.75
Martell & Co. (4)	La cse	
Une Etoile.. .. .	qt.	12.75
3 Etoiles.. .. .	qt.	15.00
V. O.	qt.	17.25
V. S. O. P.	qt.	18.75
V. V. S. O. P.	qt.	38.00

Moutet (20)	La cse	
Quarts		16.50
Otard, Dupuy & Cie (15)	La cse	
Spécial.. .. .	qts.....	9.50
Une étoile.. .. .	qts.....	12.00
Deux étoiles.. .. .	qts.....	14.00
Trois étoiles.. .. .	qts.....	16.00
V. S. O. P.	qts.....	17.50
Au gallon depuis		5.00

Parville et Cie (2)	La cse	
★★★	12s. qts.	5.00
★★★ Flasks		6.00
★★★ 1-2 Flasks		7.00

V. Pinot & Cie (1)	La cse	
★★★	qts.	6.25
★★★	pts.	7.25
★★★	½ botl.	7.75
V. O.	qts.	7.25
V. O.	pts.	8.25
16 flasks		7.25
24 flasks n. c.		7.25
32 flasks		7.50
48 1-2 flasks n. c.		7.75

C. Pluchon & Cie (1)	1 cse 5 cs	
Quarts		7.25 7.00

E. Puet (3)	La cse	
★	qts.....	9.50
Au gallon.		4.00 @ 7.00

Quantin & Co. (6)	La cse	
★★★	qts.....	9.50
Au gallon		4.25 @ 5.50

Régner & Cie (14)	La cse	
★★★	qts.	5.50
★★★	Flasks	6.50
★★★	½ Flasks	7.50

J. Rémy (3)	La cse	
Quarts.. .. .		6.50
Flasks		7.50
1-2 flasks		8.50

Renault & Cie (12)	La cse	
★	qts.....	10.00
V. O.	qts.....	12.00
3 étoiles S. V. O.	qts.....	15.00
V. S. O. P.	qts.....	21.00
Club.. .. .	qts.....	18.00
50 Years Old.. .. .	qts.....	40.00
Au gallon.. .. .		4.00 @ 10.00

P. H. Richard (2)	La cse	
S. O.	qts.....	22.50
20 ans flutes	qts.....	17.50

V. S. O. P. qts.....	12.25
V. S. O. P. pts.....	13.25
V. S. O. P. 1-2 pts.....	14.25
V. S. O. qts.....	10.50
V. O. qts.....	9.00
V. O. pts.....	10.00
V. O. 1-2 pts.....	11.00
V. O. Flasks.....	10.90
Pts, flasks, 1-2 flasks à avance ordinaire.	
Au gall.	
Richard	3.40 à 6.00

John Robertson & Sons, Ltd. (7) La cse	
Denis Mounie et Cie	11.50
Clouret & Co.	10.50
Au gall.	
Balzac, à preuve	4.90

Jules Robin & Cie. (4) La cse	
Quarts.	9.50
24 Flasks.	10.00
Sazerac de Forge & Fils (9) La cse	
Quarts.	9.50
Flasks.	10.25
Au gallon.	4.25

EAUX

Apenta Hungarian, Aparient (5) La cse	
25 Quarts	6.25
50 Pints	9.50
Sparkling Splits	5.50
Apollinaris (5) La cse	
50 Quarts.	7.50
100 Pints.	10.50
100 Splits.	8.50
S. Birch & Co. (14) La cse	
Ginger Ale Bombays	1.35
Ginger Ale Splits	0.90
Soda Bombays	1.25
Soda Splits	0.90
Cantrell & Cochrane (4) La doz	
Belfast Ginger Ale.	1.40
Club Soda.	1.40
Seltzer.	1.40
Potass Water.	1.40
Gal.	

Dry Imperial Ginger Ale	1.50
Hlawatha (2) La cse	
Naturelle, 1-2 gals. 12s	4.75
Naturelle, 1-4 gals. 50s	7.50
Gazeuse qts. 50s	7.50
Gazeuse pts. 100s	10.50
Gazeuse splits 100s	8.50

Libertyville Crystal Spring (1) La cse	
Quarts, 50 Bout.	6.00
Pints, 100 Bout.	8.00
Splits, 100 Bout.	7.00

Schweppe's, de Londres (12) La doz.	
Soda Water Co. Cylindres, pour 2. . .	1.35
Soda Water, Bombays. . . pour 3. .	1.50
Soda Water, Splits. . . pour 1. .	1.10
Dry Ginger Ale.	1.35
Seltzer.	1.40
Potass Water.	1.40

St-Galmier (3) La cse	
Source Badolt.	6.00
Vichy (2) La cse	
La Capitale, 50 B.	7.50
La Sanitas, 50 B.	8.00
La Sanitas, 100 B. pts.	9.50
La Sanitas, 100 B. splits	7.50

Vichy (3) La cse	
Célestins, Grande Grille, Hôpital, Hauterive.	10.00
Vichy St-Yorre (14) La cse	
Source St-George.	8.00

Bassin de Vichy (1) La cse	
Source St-Louis	8.00

EXTRAITS DE VIANDE

Boeuf Fluide (2) La cse	
Vita Fluid Beef, 1 oz., cse 2 doz.	3.20
Vita Fluid Beef, 2 oz., cse 1 doz.	3.00
Vita Fluid Beef, 4 oz., cse 1 doz.	4.50

Vita Fluid Beef, 20 oz., cse 1 doz.	4.75
Vita Fluid Beef, 20 oz., cse 1 doz.	9.00

GINS

Van Baarle & Zoon (7) La cse	
Drawbridge Brand	6.75
Caisses rouges, 15s.	11.75
Caisses vertes, 12s.	6.50
Caisses violettes, 24s. (2 gals.)	7.25
En Fûts, à preuve, gallon	3.50

Blankenhym & Nolet (14) La cse	
Marque 'Clef', C'ses Rouges . .	10.50
Marque 'Clef', C'ses Vertes . .	5.00
Marque 'Clef', C'ses Violettes . .	5.00
En cruchons	10.00
Au gallon de 3.00 à	3.25
John de Kuyper & Son (4) La cse	
Caisses Rouges 15s.	11.75
Caisses Vertes. 12s.	6.25
Caisses Violettes. 24c.	5.50
Au gallon	3.15 à 3.30

P. Hoppe, "Night Cap" (1) La cse	
Rouges.	10.65
Jaunes.	11.00
Vertes	5.25
Bleues.	6.00
Violettes.	2.50
Au gallon	3.05 3.25

P. Hoppe, "Imperial" (1) La cse	
Rouges.	10.50
Vertes	5.00
Violettes	2.45

Melchers, de Berthierville (3) La cse	
Croix Rouge. Caisses Rouges. . .	11.25
Croix Rouge. Caisses Vertes. . .	5.85
Croix Rouge. Caisses Violettes. .	5.00

J. J. Melchers (3) La cse	
Honey Suckle, Cruch verre . . .	9.00
Honey Suckle, Cruch pierre . . .	9.00

Netherland's Steam Disty. Co. (6) La cse	
Kidenlen's "Croix d'honneur".	
Caisses Rouges.	11.25
Caisses Vertes.	5.85
Caisses Violettes.	5.25
Cruchons verre—12s 3 gals. . .	11.75
Cruchons verre—24s 3 gals. . .	12.75
Cruchons verre—12s 5 gals. . .	17.50
Au gallon.	3.00

A. C. A. Nolet, Schiedam (5) La cse	
Caisses Rouges.	10.75
Caisses Vertes.	6.00

Old John (2) La cse	
Caisses Rouges 15s	9.75
Caisses Vertes 12s	5.25
Caisses Pony 24s	4.50

Pollen & Zoon (2) La cse	
Cruchons, Verre, 1-8 g. 24s	11.00
Cruchons, Verre, 1-4 g. 12s	9.50
Cruchons, Verre, 1-2g. 12s	16.00
1-8 Gallon	24s 12.00
1-4 Gallon	12s 10.00
1-2 Gallon	12s 16.50

GRAVES SEC

Adet Seward & Co., Bordeaux (7)	
VD Graves, par cse de Qts. . . .	6.50
Pints, \$1.00 par caisse extra.	

HOCKS

Frederick Krote (14) qts. pts.	
Sparkling White	16.00 17.00
Sparkling Red	18.00 19.00

LAGERS

F. Jacobs & Co. (2) qts. pts.	
Pilsner German	2.50 1.60
Castle Brand	1.35
Miller Brewing Co. (2) Le Brl.	
Marque "High Life", 10 doz. . .	13.00
Marque "Buffet", 10 doz. . . .	12.00

Malt Extract, 8 doz.	15.60
"Edelweiss" Lager.	
The Peter Schoenhofen Brewing Co., Chicago. (7)	
Brl. de 10 doz. Pts	14.00
Blatz Brewing Co. (5)	
Export	12.50

LIQUEURS FRANCAISES

Bénédictine (12) qts. pts.	
12 litres.	20.00 21.00
Blankenhym & Nolet (14) qts. pts.	
Anisette	12.00
Curacao	11.00
Kirsch, forêt noire	12.00

Briand & Jaquet (1) La cse	
Cherry Whiskey	7.50
Blackberry Brandy	7.50
Apricot Brandy	10.00
Peach Brandy	10.00
Strawberry Brandy	10.00
Sirop de Gomme	7.00
Kummel	9.00
Anisette	9.00
Cherry Brandy	7.50
Crème de Menthe Verte	9.00
Crème de Menthe Blanche . . .	9.00
Crème de Cassis	9.00
Curacao Orange	9.00
Sirop de Grenadine	7.00
Maraschino	9.00

Marie Brizard & Roger (12) La cse	
Anisette.	13.50
Curacao, Orange ou Blanc. . .	12.50
Marasquin.	13.00
Kummel, Superfin.	12.00
Kummel Crystallisé.	12.50
Green Peppermint.	13.00
Crème de Menthe, Blanche. . .	13.00
Cherry Cordial	12.50
Cherry Brandy	12.50
Blackberry Brandy	12.50
Kirsch.	11.00
Bitter Triple.	12.00
Liqueurs assorties.	13.00
Crème de Menthe Verte. . . .	13.00
Crème de Moka.	13.00
Crème de Cassis	13.00
Crème de Noyau	13.00
Eau-de-vie de Dantzick. . . .	13.00
Orange Bitters.	9.50
Punch au Kirsch.	11.00
Peach Brandy	16.00

Chartreuse St-Denis (2) qts. pts.	
Verte	10.50 11.50
Jaune	10.50 11.50

Delizy & Dolstan (3) qts. pts.	
Curacao	12.00
Marasquin	12.00
Kummel	12.00
Liqueur jaune	15.00 16.00
Liqueur verte	16.00 17.00

Alex Droz & Cie (12) qts. pts.	
Crème Cacao-Chouva.	16.00 17.00
Nelson Dupoy (14) qts. pts.	
Maraschino	13.00
Grenadine.	8.50

Frémy Fils (12) qts. pts.	
Cherry Whiskey, [Chesky] . . .	16.00 17.00
Orange Whiskey.	14.00

P. Garnier, Enghien (2) qts. pts.	
Liqueurs d'Or	19.00 20.00
Marasquin	11.00 13.50
Blidah. Liq. de Mandarine. . .	19.00
Crème de Menthe verte	12.50
Crème de Menthe blanche. . .	12.50
Abricotine	19.00
Pousse Café	12.50
Monastine	20.00 22.00
Curacao Rouge Sec	12.50
Curacao blanc très sec. . . .	15.00
Fine Orange Crucheons	25.00 30.00
Fine Anis Crucheons	25.00 30.00

Liqueurs Assorties, cse 48			
1/4 bouteilles	21.00		
Peter Heering (15)		La cse	
Cherry Brandy	13.00		
Jules Lamothe (14)		qts.	pts.
Cherry Whiskey	9.00		
F. Lemonde & Cie (13)		Lacse	
Blackberry Brandy	7.50		
Cherry Brandy	7.50		
Cherry Whiskey	7.50		
Crème de Menthe A.	8.30		
Crème de Menthe O. A.	7.00		
Crème de Citron	5.00		
Grenadine (Litre)	6.50		
Grenadine (Bout. Fantaisie)	6.00		
Grenadine (Bout. Sauternes)	5.25		
Crème de Cacao	10.00		
Crème de Vanille	10.30		
Crème de Noyau	10.30		
Fine Prunelle A.	12.00		
Fine Prunelle A. A.	10.00		
Anisette	10.00		
Liq. Cathédrale (Chartreuse)	10.00		
Curacao (Cruchon 1 litre)	12.00		
Curacao (Cruchon 1-2 litre)	13.00		
Curacao (Bout. Qrt.)	9.00		
Crème de Cassis	10.30		
Pas pour rire	10.00		
N'importe quoi, fantaisie	9.00		
N'importe quoi	8.50		
Levert & Schudel (14)		qts.	pts.
Marque "Pélican"			
Anisette	12.00		
Crème de Menthe	12.00		
Curacao	12.00		
Kummel	12.50		
Maraschino	13.00		
Melrose Drover Ltd (3)		La cse	
Cherry Whiskey.. . . .	11.00		
Frédéric Mugnier (3)		qts.	pts.
Crème de Menthe Verte...11.00			
Cherry Brandy.. . . .	11.00		
Cacao l'Hara à la Vanille ..12.50			
Kirsch * * *	11.00		
Prunelle de Bourgogne...12.50			
Crème de Framboises...12.25			
Fine Bourgogne, 12 lit..20.00			
Crème de Cassis.. . . .	11.00		
Fine Bernard...	15.00		
Grenadine...	8.50		
Anisette.. . . .	11.00		
Kumel.. . . .	12.00		
Tournel & Fleury (2)		qts.	pts.
Anisette	8.00		
Cherry Brandy	8.00		
Cherry Whiskey	8.00		
Crème de Menthe	8.00		
Crème de Cacao	8.00		
Crème de Cassis	8.00		
Curacao	8.00		
Kirsch	8.00		
Kummel	8.00		
Slop Grenadine	6.00		
Wilson (14)		qts.	pts.
Blackberry Brandy.. . . .	9.00		
Hungarian Blackberry Brandy 7.00			
Wallace Cherry Brandy.. . . .	9.00		

MADERE

Blandy Bros. (2)		qts.	pts.
Very Superior	8.50	9.50	
Special Selected	10.50	11.50	
London Particular	13.00		
Cossart, Gordon & Co. (5)			
Au gallon.. . . .	2.50 à 9.00		
London Style	La cse 10.00		
Rutherford & Browne (15)			
Au gallon...	de 2.50 @ 10.00		

MALAGA

Blandy Bros. (2)		La cse	
Etiquette Bleu — pâle-doux.	7.50		
Etiquette Blanc—pâle...	10.00		

MOSELLE

Deinhard & Co. (4)		qts.	pts.
Brauenberger...	9.00	10.00	
Piesporter	10.00	11.00	
Berncastler Doctor.	15.00	16.00	
Crown Sparkling...	18.50	20.00	
Nonpareil Sparkling...	24.50	26.00	
Kock, Lauteren & Co. (12)		qts.	pts.
Zeltinger	9.00	10.00	
Brauenberg...	12.00	13.00	
Pisport	13.50	14.50	
Scharzberg — 1895.	18.00		
Sparkling Moselle	20.00	21.50	
Frédéric Krote (14)		qts.	pts.
Sparkling	15.00	16.00	
Johann Schlitz (3)		qts.	pts.
Winneger	6.00	7.00	
Braünberger	8.50	9.50	
Sparkling	17.00	18.00	
Hocheimer	17.00	18.00	
Cabinet	23.00	25.00	
P. J. Valckenberg, Ltd. (6)		qts.	pts.
Piesporter	8.50	9.50	
Zeltinger	9.00	10.00	
Braünberger	15.00	16.00	
Berncastler Doctor	16.50	17.50	

OLD TOM & DRY GINS

Boords (9)		La cse	
Old Tom.. . . .	7.25		
London Dry...	7.25		
Booth (4)		La cse	
London Dry	8.00		
Old Tom	8.00		
Burnett (15)		La cse	
London Dry	7.50		
Old Tom	7.50		
Club (3)		La cse	
Old Tom.. . . .	6.50		
Old Tom au gallon	3.00		
Cold & Co. (1)		La cse	
Sloe Gin	Qts. 10.00		
Marque Beaver	Qts. 5.75		
Marque Beaver	Pts. 6.75		
London Dry	Qts. 6.00		
London Dry...	Pts. 7.00		
Colonial (3)		La cse	
London Dry.. . . .	6.50		
Gordon (12)		La cse	
London Dry...	7.50		
Old Tom...	7.50		
Sloe Gin	9.25		
Hill's & Underwood (6)		La cse	
London Dry	7.50		
Old Tom	7.50		
Imperial Wine Co. (6)		La cse	
London Dry.. . . .	6.50		
Old Tom.. . . .	6.50		
F. Lemonde & Cie (13)		La cse	
Sloe Gin	10.00		
Sloe Gin	8.50		
J. W. Nicholson & Co. (5)		La cse	
Old Tom	7.75		
London Dry	7.75		
Sloe	12.25		
G. Pims & Co. (2)		La cse	
Quarts	7.50		
John Robertson & Son, Ltd. (7)		La cse	
Old Tom	8.00		
London Dry	8.00		
Sloe	11.00		
Wilson (14)		La cse	
Royal Crown Old Tom...	6.50		
Au gallon...	2.00 @ 3.00		

OPORTO

Blandy Bros. (2)		La cse	
Invalid's Special	12.00		
Good Fruity	7.50		

J. W. Burmester (14)		La cse	
Royal...	5.00		
Crusado	6.00		
Rich Douro...	9.00		
Toreador	12.00		
Pinhao	18.00		
Emperor	21.00		
White Port	12.90		
Old Crusted.	12.00		
Royal Blue Label	18.00		
		Au gall.	
Diamond T.	2.50 à 2.60		
Two Grapes	2.75 à 2.85		
Three Grapes	3.00 à 3.10		
Four Diamonds	3.35 à 3.50		
Four Grapes	3.60 à 3.75		
Three Crowns	4.60 à 4.75		
J. M. Caselles y Tarrats (3)			
Au gallon.	1.00 à 1.50		
Cockburn, Smithes & Co. (4)			
Tawny...	La cse. 16.00		
Au gallon...	2.75 @ 7.00		
Croft & Co. (6)			
Au gallon...	2.40 @ 7.50		
A la caisse	7.00 @ 24.00		
Delaforce, Sons & Co. (15)		La cse	
Antique	3.00		
Trocadero	9.00		
Royal Palace	16.50		
Au gallon	2.50 à 15.00		
Feuerheerd Bros. & Co. (7)		La cse	
Pioneer	13.00		
Comendador	17.00		
Au gallon	\$2.75 à \$ 9.00		
Garcia Hijos (2)	8.50		
Gulmaraens & Co. (6)			
Invalid's Reserve.. . . .	La cse. 7.50		
Au gallon...	2.25 @ 5.50		
Hunt, Roope, Teage & Co. (9)			
Au gallon...	2.00 @ 5.50		
Oliva Morez y Ca. (3)		La cse	
Old Tawny	5.50		
MacKenzie & Co. Ltd. (12)			
Au gallon.. . . .	2.50 @ 10.04		
A. Rizat et Cie (2)	2.50		
Robertson Bros. & Co. (3)		La cse	
Medal Port No 1	16.00		
Medal Port No 2	13.00		
Favorita Oporto	8.00		
Au gallon...	1.50 @ 6.50		
Sandeman & Co. (12)		La cse	
Superior Old.. . . .	12.00		
"Club"	18.00		
"1890"	30.00		
Au gallon...	2.50 @ 15.00		
T. G. Sandeman & Sons (5)			
Au gallon...	2.75 @ 9.00		
Castro & Co. (5)			
One Seal	4.00		
Three Seals	5.00		
Taylor, Fladgate & Yeatman (20)		La cse	
Tronco Port	15.00		
		La cse	
Manual Tosta (2)	6.50		
T. Ventura & Co. (2)	4.50		
Verdi & Cie (2)	3.50		
E. Yzaguirre (5)		Le Gal.	
Three Grapes	1.50		
Extra Fine Old Port "SSS"	10.00		
		PORTER ANGLAIS	
Guinness (3)		qts.	pts.
Read Bros. "Dog Head"...	2.60	1.65	
Guinness' (14)		qts.	pts.
Monkey Brand	2.50	1.50	
Monkey Brand Nips	1.10		
Guinness' (4)		qts.	pts.
E. & J. Burke, bottling.. . . .	2.60	1.65	
Guinness' (2)		qts.	pts. splits
Daukes' & Co.	2.50	1.55	1.25
Castle Brand, Stone bottles			1.65
W. E. Johnson & Co. (13)		qts.	pts.
Marque Compass	2.55	1.65	

Machen & Co. (6)		
Marque Pelican	2.50	1.60
Machen & Hudson's "Beaver Brand"	(7)	
Quarts	2.60	
Pints	1.65	
Splits	1.20	

RHUMS

Boivin, Wilson & Cie (3)	qts.	pts.
Black Joe	8.00	9.00
No 7	7.00	8.00
Marie Brizard & Roger (12)	qts.	pts.
Ste-Croix	12.00	
P. S. Clément	11.00	
Jamaïque au gallon	5.00	
E. & J. Burke (4)	qts.	pts.
Jamaica	9.50	
St-Bonnet, Fils Ainé	qts.	pts.
Falkland Rhum	7.50	8.50
Dandicolle & Gaudin (1)	qts.	pts.
Lion	9.00	10.00
Sambo	7.50	8.25
Tiger	8.00	9.50
Tone & Topsey	7.50	8.50
Evariste Dupont (13)	La cse	
Rhum St. James	11.00	
Edward Hobson Jamaica (13)	La cse	
Rhum (Red Seal) Litre	13.00	
Rhum (Red Seal) Flsks	11.00	
H. G. Kewney & Co. (5)	qts.	pts.
Old London Dock—1 Etoile	7.75	
Old London Dock—3 Etoiles	8.75	
Mendoza & Cie (2)	qts.	5.00
Navy Reserve (6)	qts.	pts.
Jamaica	9.00	
John Robertson & Son, Ltd. (7)	La cse	
Jamaica Rum	10.50	
Rhum au gallon, proof	4.10	
Rhum au gallon, 33 over proof	5.50	
J. B. Sherriff & Co. Ltd. (9)		
Marque "Bell"	9.00	
Marque "Bell", 36 o. p. au gallon	5.00	
Marque "Blue Star", 36 o. p. au gallon	4.85	
St-Jean (2) 12 h.	12.50	
Thorne (14)	qts.	pts.
Marque "Lion"	10.00	
J. W. Turner & Cie (2)	La cse	
Quarts	7.00	
Pints	8.00	
½ Pints	9.00	

SAUTERNES

Barton & Guestier (4)	qts.	pts.
Haut Sauternes	12.50	13.50
Graves	6.00	7.00
Barsac	8.75	9.75
Château Yquem	24.00	25.00
J. Calvet & Cie (6)	qts.	pts.
Graves	5.25	6.25
Sauternes	5.50	6.50
Haut Sauternes	1901	11.50 12.50
Faure Frères (3)	qts.	pts.
Sauterne	4.00	5.00
Sauterne	5.00	6.00
Haut Sauterne	8.00	9.00
Château Barsac	6.50	7.50
Château Yquem	15.00	16.00
L. Gaudin & Cie (1)	qts.	pts.
Ordinaire	5.00	6.00
Haut Sauternes	8.00	9.00
Nathaniel Johnston & Fils (12)	qts.	pts.
Barsac	6.00	7.00
Sauternes	6.00	7.00
Graves	6.00	7.00
Haut Sauternes	11.50	12.50
Château Yquem	20.00	21.00

A. Lalonde & Cie (5)	qts.	pts.
1890 Graves	4.80	5.80
1888 Barsac	5.20	6.20
Lecompte & Morel (2)	2.75	3.25
Vigneau & Cambours (2)	qts.	pts.
Sauternes	3.50	4.50
Graves	4.00	5.00
Barsac	4.50	5.50
Haut Sauternes	5.00	6.00
Château Yquem	18.00	19.00
Gustave Vigneron (1)	3.00	4.00

SHERRIES

J. M. Caselais y Tarrats (3)		
Au gallon	1.00 à 1.50	
Richard Davies (9)		
Au gallon	1.50 @ 5.00	
Diez Hermanos (2)	La cse	
Cordon Azul	18.00	
Cordon Rojo	14.00	
Favonto	12.50	
Cordon Verde	10.00	
Pedro Domocq (5) au gallon	1.25 @ 9.00	
"Delicate Old Pale"	10.00	
D. Goni Feuerheerd (7)	La cse	
Emperador	17.00	
Corona	13.50	
Au gallon	3.00 à 9.00	
Manuel Gamboa Ramirez (6)		
Au gallon	1.25 @ 4.50	
A la caisse	4.50 @ 12.00	
Jose Gomez (2)	La cse 8.50	
Gonzalez & Byass (14)	La cse	
Cristina Dry	10.00	
Idolo Seco	12.00	
	Au gal	
Pendon	2.00	
Claro	2.50	
Giralda	3.00	
Old Brown	3.25	
Fino	3.75	
Amontillado	4.00	
Vino de Pasto	4.00	
Oloroso	4.25	
Las Torres	4.50	
Victorioso	5.50	
Jubilee	6.90	
P. Juanito & Co. (2)	La cse 6.50	
M. Misa (4) au gallon	1.50 @ 6.00	
Liebfraumilch	14.50 15.50	
Oliva Morez y Ca. (3)	La cse	
Golden Sherry	6.50	

Mackenzie & Co. Ltd. (12)		
Au gallon	1.50 @ 10.00	
Robertson Bros. & Co. (3)	La cse	
Amontillado	16.00	
Manzanilla	13.00	
Oloroso	8.00	
Au gallon	1.75 @ 7.50	
Sanchez Hermanos (2)	La cse 4.50	
Sanderman Buck & Co. (Julian Pémartin) (12)	La cse	
Pale Dry	12.00	
Montilla Fino, very dry	12.00	
"Club"	18.00	
Selected Old	36.00	
"Jubilee"	50.00	
Au gallon	1.50 @ 10.00	
A. R. Valdespino & Co. (6)		
Au gallon	1.25 @ 6.50	
A la caisse	5.00 @ 15.00	
Verdi & Cie (2)	3.50	
B. Vergara (9)		
Au gallon	1.50 @ 4.50	

SPARKLING SAUMUR

Ackerman-Laurance (15)	qts.	pts.
"Dry-Royal"	15.75	16.75
½ pts. paniers 1 doz ; pa-		
quets de 4 paniers	18.00	

TARRAGONES

Darichez M. (4) au gallon	1.00 à 3.00
---------------------------	-------------

VERMOUTH

Cazalis & Pratt (2)	La cse	
Soleil	6.25	
Dollin & Cie (2)	qts.	pts.
Français	11.00	15.00
Chamberizette à la fraise	8.00	
Cte Chazalotte & Co. (3)	7.00	
Fli, Ferrero Ricardo (2)	La cse	
Italien		
F. Lemonde & Cie (13)	La cse	
Français	6.00	
E. Martinazzi & Co. (Italien) (1)	6.50	
Noilly, Prat & Co. (12)	7.00	
Freund Ballor & Co. (Italien) (12)	6.75	

VIN DE GINGEMBRE

Boivin, Wilson & Cie (3)	La cse	
Quarts	4.50	
Au gallon	1.20	
Cold & Co. (1)	qts.	4.25
Au gallon	0.85 à 1.25	
Maison Fournier-Fournier (13)		
Quarts	4.00	
Au gallon	0.85 à 1.00	

VIN DU RHIN

Deinhard & Co. (4)	qts.	pts.
Laubenheimer	7.00	8.00
Nierstein	8.50	9.50
Rudesheim	15.50	16.50
Liebfraumilch	17.00	18.00
Hockheim	18.00	19.00
Marcobrunn	21.50	
Johannesberg	25.00	
Sparkling Hock [cruchons]	11.00	12.00
Sparkling Hock	17.50	19.00
Rock, Lauteren & Co. (12)	qts.	pts.
Laubenheimer	7.00	8.00
Bodenheim	7.50	8.50
Nierstein	8.50	9.50
Steinwein in Boxbeutel	11.00	
Rudesheim	15.00	16.00
Liebfraumilch	15.00	16.00
Glesenheim	16.00	17.00
Hochem	18.00	19.00
Johannisberg	21.00	22.00
Claus Johannisberg—1893	30.00	
Sparkling Hock	18.00	19.50
Frederick Krote (14)	qts.	pts.
Laubenheimer	6.00	7.00
Nierstein	6.75	7.75
Rudesheim	10.00	11.00
Hockheim	10.00	11.00
Steinwein	11.00	12.00
Johannisberger	17.00	18.00
Royal Scharzberg	20.00	21.00
Sparkling Hock, blanc	16.00	17.00
Sparkling Hock, rouge	18.00	19.00
Johann Schlitz (3)	qts.	pts.
Bodenheimer	6.00	7.00
Hohnheimer	6.50	7.50
Laubenheimer	7.00	8.00
Nierstein	8.00	9.00
Oppenheimer	9.00	10.00
Hochheimberg	9.50	10.50
Johannisberg	15.00	16.00
F. J. Valckenberg, Ltd. (6)	qts.	pts.
Laubenheimer	7.50	8.50
Nierstein	9.00	10.00
Rudesheim	12.50	13.50
Liebfraumilch—1893	18.50	19.50
Johannisberger—1893	25.00	26.00

VINS TONIQUES

Castro (5)	La cse	
1 Seal port	5.00	
3 Seal port	6.00	

Dubonnet (1)	La cse
Litres	10.00
Red-Heart (15)	9.00
Vin Mariani (14)	10.00
Vin St-Martin (13)	7.25
Vin St-Michel (3)	8.50
Wilson's Invalid's Port (14)	8.00

WHISKEYS AMERICAINS

Cook & Bernheimer (14)	La cse
Bourbon Gold Lion	10.00
Old Valley	qts. 11.50
Old Valley	1-2 flasks 16.00

WHISKEYS CANADIENS

Owl Brand Rye (1)	La cse
Screw top, 16 flasks	6.25
Screw top, 24 flasks	6.50
Screw top, 48 flasks	7.50
Glass stop, 24 flasks	6.75
Glass stop, 48 flasks	7.75

Perfection Brand Rye (1)	La cse
Amber	12 qts. 5.25
Glass stop, 32 flasks. Amber ..	6.00
Rock & Rye	12 qts. 7.90
Rock & Rye	24 flks. 8.00
Parker's (9) High Wines 50 o. p. gal.	
En quarts	4.25
En 1-2 quarts	4.30
Quantités moindres	4.35

Jos. E. Seagram (16)	La cse
"Star" Rye	qts.
"Star" Rye	Flasks, 32s.
"Star" Rye	Flasks, 64s.
White Wheat	qts.
White Wheat	Flasks, 32s.
No. "83" Rye	qts.
No. "83" Rye	Flasks, 16s.

Hiram Walker & Sons (5) (8)	La cse
Canadian Club, 5 years old, qts..	10.00
Canadian Club	Flasks, 16s. 10.50
Canadian Club	Flasks, 32s. 11.00
Imperial	qts. 7.75
Imperial	Flasks 16s. 8.25
Imperial	½ Flasks 32s. 8.50

Canadian Club—5 years old	4.00
Imperial	3.05
Rye, 25 U. P.	2.30
Malt, 25 U. P.	2.30

Wilson (14)	La cse
Empire Rye.. .. .	qts.. 8.00
Empire Rye.. .. .	flasks.. 9.00
Empire Rye.. .. .	½ flasks.. 10.00
Empire Rye	32 flasks 8.00
Liquid Sunshine	qts. 6.00
Liquid Sunshine	Flasks 7.00
Liquid Sunshine	1-2 Flasks 8.00
Liquid Sunshine	32 Flasks 7.00
Etoffe du Pays	qts.. 5.00
Moonlight.. .. .	qts.. 6.00
Moonlight.	Flasks 16s. 6.50
Moonlight.	Flasks 32s. 7.00
Moonlight.	Flasks 36s. 7.25
Moonlight.	Flasks 64s. 8.00

J. P. Wiser & Sons, Ltd. (17)	La cse
Recreation	
12 Bout. Rondes.. .. .	qts. 5.00
12 Flks.	Imp. qts. 7.00
16 Flks.	Imp. pts. 5.50
32 Flks.	Imp. ½ qts. 6.00
36 Flks.	Travellers 6.00

Canada Whiskey	La cse
12 Bout. Rondes	qts. 7.00
20 Flks.	Imp. pts. 8.50
32 Flks.	Imp. ½ pts. 8.00
60 Flks.	Imp. ¾ pts. 8.00
Red Letter	La cse
12 Bout. Rondes	qts. 8.00
Whiskey Clair	La cse
12 Bout. Rondes	qts. 5.00

WHISKEY ECOSSAIS

James Ainslie & Co. (1)	1 cse 5 cses
Ainslie Liqueur	13.00

Ainslie Special Liqueur ..	16.00
Ainslie All Malt Liqueur ..	15.00
O'Gillvie, quarts.	7.00	6.75
O'Gillvie, 24 flasks.. .. .	7.75	7.50
O'Gillvie, Imperial quarts. ..	9.50
Ainslie, Yellow, label.. ..	9.00
Ainslie, Ord. flasks.	10.25
Ainslie, Imperial quarts	13.50
Ainslie, White label	9.75
Ainslie, Special.. .. .	10.50
Ainslie, Extra Special.	12.50
Ainslie, Clynelish [Smoky]. ..	13.00

Big Ben (1)	1 se 5 cses
Quarts [10 years old]	11.00 10.75

Bulloch, Lade & Co. (4)	La cse
Loch Katrine.. .. .	qts.. 7.50
Loch Katrine	32 Flasks.. 9.50
Loch Katrine. Imp. Qt. Flasks..	11.00
Special White Label.. .. .	9.50
Extra Special Gold Label.. ..	11.00

Brae Mar Special (14)	La cse
Quarts	8.00
Flasks	9.90
1-2 Flasks	10.00
32 Flasks	9.00

Bruce, Wallace & Co. (14)	La cse
Five Crowns.	

Imperial quarts	10.50
Reputed quarts	7.00
24 Flasks	8.00
48 Flasks	9.00
48 Flasks (10 oz.)	14.00

Burns, Leslie & Co. (14)	La cse
Glenell.. .. .	qts.. 6.00
Loch Carron (14)	La cse
Imperial quarts	10.00
Reputed quarts	6.50
24 Flasks	7.50
48 Flasks	8.50

Robt. Dale & Co. (2)	La cse
Quarts	12s 5.60

Peter Dawson (3)	La cse
Perfection.. .. .	9.75
Special.. .. .	10.50
Extra Special.. .. .	9.50
Liqueur.. .. .	12.25
Old Curio, 20 years old	15.00
Au gallon.. .. .	4.00 @ 7.00

John Dewar & Sons, Ltd. (15)	La cse
Dominion Blend.. .. .	qts. 8.75
"Special"	qts. 9.25
Blue Label.. .. .	qts.. 9.75
Special Liqueur [W. Label] qts..	12.50
Extra Special Liqueur.. .. .	qts.. 16.50
5 cses d'une sorte ou assorties, 25c la cse en moins.	

Gleneil (14)	La cse
Imperial quarts	9.50
Reputed quarts	6.00
24 Flasks	7.00
48 Flasks	8.00

Greenless Bros. (14)	La cse
King Edward VII.. Ext. Sp. qts..	9.50
King Edward VII.. Sp. Liq. qts..	12.00
Dunblain pure grain	8.75
Dunblain pure malt	8.75
Real Antique pure Highland ..	16.00

King Edward VII	4.75 à 5.00
V. O. Extra Sp.	4.00 à 4.50

Haig & Haig (14)	La cse
★★★.. .. .	9.50
★★★★.. .. .	13.00
Pinched Bottles Wired	16.00
Au gallon	4.25 à 4.50

Wm. Hay, Fairman & Co. (5)	La cse
Hay's finest.. .. .	Sq. qts. 7.75
Hay's old	Rd qts. 6.75
Hay's old	24 flasks 7.50
Hay's old	32 sq. flasks 7.50
Hay's old	Imp. qts. flasks 10.00

D. Hellbron (14)	La cse
Hillburn Blend.. .. .	qts.. 8.00
Hillburn Blend	Imp. qts.. 11.00
Hillburn Blend	Imp. pts.. 12.00
King's Liqueur, 10 years qts..	10.00
King's Liqueur, 20 years	13.00
Au gallon	4.00 à 4.25

John Hopkins & Co. (5)	La cse
"Old Mull" Blend.. .. .	9.50
"Navy Liqueur" V. O. S.. ..	12.00

Melrose, Drover & Co. (3)	Le gal.
1 étolle.	4.00
2 étolles.. .. .	4.25
3 étolles.. .. .	4.50
4 étolles.. .. .	4.75
5 étolles	5.00

A. Macmurdo & Co. (14)	La cse
Imperial quarts	8.50
Reputed quarts	5.50
24 Flasks	6.50
48 Flasks	7.50

Mitchell Bros. (2)	La cse
Mullmore 12 Btles	qts.. 6.00
Mullmore 24s	pts. 7.50
Mullmore 48s	½ flks. 9.00
Mullmore 12 Imp. Oval qts..	10.00
Mullmore 24 Imp. Oval pts..	10.50
Glen Ogle 12 Btles rdes .. qts..	8.00
Heather Dew 12 Btles. rdes qts..	8.00
Heather Dew	pts. 8.00
Heather Dew 12 Imp. Flks. qts.	11.25
Heather Dew 10 oz. Flks. ..	12.00
Special Reserve 12 Btles. rdes..	9.00
Special Reserve Pts. 24s ..	10.00
Special Reserve Imp. Flks. 24s	11.75
Finest Old Scotch 12 Btles. rds..	12.50
Grey Beard Stone Jars.. .. 4s	13.00
Grey Beard Stone Jars.. .. 6s	10.00
E. S. L. Decanters	9.50
E. S. L.	qts. 9.50
White Star Liqueur	qts. 10.50

Old Scotch Proof.. .. .	3.50
Heather Dew	3.45 à 4.00
Special Res. Scotch Proof	4.00
Special Res.	3.50 à 4.50
Extra Spec. Liqueur	4.75 à 5.00

Wallace Moir (3)	La cse
Imperial Quarts.	12.00

Alex. McArthur & Co. (3)	La cse
Quarts	7.50
Flasks	8.50
Imp. Quarts	11.00

James McNeil (1)	La cse
Imperial Oval	qts. 8.25
Quarts	6.25
Pints.. .. .	7.00
24 flasks, Screw top.	7.00
32 flasks, Screw top.	7.50
48½ flasks, Screw top	8.00
5 cses à la fois, 25c. en moins.	

Ian McPherson (6)	le gal
Craigduh.. .. .	10 O. P.... 4.00
Dhuloch	9 O. P.... 4.10
Special Blend.	8 O. P.... 4.25
Special Blend.. .. .	15 U. P.... 3.75

Geo. Philipps & Co. (13)	1 cse 5 cses
Scotch (Maid. O'mist.)	9.50 9.00

J. P. McGillavray, Sons & Co. (13)	1 cse 5 cses
Scotch (Happy Moments)	9.75 9.25
John Robertson & Son, Ltd. (7)	Legal.
Droits payés	
No 1—Fine Old	3.68
No 2—"Special"	3.96
No 3—Old Highland	4.28
No 4—Old Dundee	4.71
No 5—Old Private John	5.16
No 6—Liqueur	5.96
No 8—Dundee Finest	6.50

Private Stock John Robertson	12.50
J. R. D. "Star"	10.00

Duncan McIntosh	8.25
Coleburn, Glenlivet, pure high-land malt	12.50
Robertson, Sanderson & Co. (6)	
"Glenleith" [8 years old]. 1a cse.	9.00
"Glenleith" 5 O. P. 1e gal.	4.75
"Glenleith" 15 U. P. 1e gal.	4.00
"Grand Spécial"	9.00
"Mountain Dew," full flavor. cse.	9.50
	la cse
"Mountain Dew," cruchons terre. 8 Imp. qts.	12.00
"Mountain Dew," cruchons terre, 12 Imp. qts.	13.00
"Mountain Dew," 4 O. P. 1e gal.	4.75
Special Liqueur . . [15 years old].	12.50
Old Private Stock, [20 years old].	17.50
James Saunders & Co. (6)	La cse
Genuine House of Lords	12.50
J. B. Sherriff & Co. Ltd. (9)	La cse
★★★	9.25
V. O. Islay.	10.25
Islay, 10 o. p. au gallon.	4.25
Islay V. O. preuve, au gallon.	6.25
Stuart, Campbell & Co. (3)	La cse
Quarts.	6.50
Flasks	7.50
1/2 Flasks.	8.50
Imperial Quarts.	9.50
Tammany (14)	qts. 8.75
John Walker & Sons (12)	La cse
Kilmarnock.	10.00
Watson (20)	La cse
★★★	9.75
No 10	11.00
Special Liqueur	16.00

Wilsons' (14)	La cse
V. V. O. Quarts	8.00
V. V. O. Flasks	9.00
V. V. O. 1-2 Flasks	10.00

WHISKEY IRLANDAIS

E. & J. Burke (4)	La cse
Quarts.	8.50
Imperial Quart flasks	12.00
Wm. Hay, Fairman & Co. (5)	La cse
Hay's Old	Rd qts. 7.00
Hay's Old	24 flasks. 7.50
Hay's Old	32 flasks. 7.50
Hay's Old	Imp. qt. flasks. 10.00
D. Hellbron & Sons (14)	La cse
Old Irish	Imp. quarts 11.00
Innishannon (14)	La cse
Quarts	6.50
Flasks	7.50
1-2 Flasks	8.50
John Jameson & Son (5)	La cse
1 étolle	9.50
3 étolles	11.25
William Jameson (12)	La cse
1 harpe.	9.75
3 harpes.	10.75
McConnell's (1)	La cse
★	Qts. 9.00
★★★	Qts. 10.75
Special Liqueurs	Qts. 12.50
Mitchell Bros. Ltd. (2)	La cse
Old Irish Imp. Oval Flsks, qts.	11.00
Old Irish 12 Btles. rdes	Qts. 6.50
Old Irish Pts. 24s	8.00
Old Irish Flasks 10 oz.	12.00
Spec. Old Irish Imp. Pts. Flks.	11.75
Cruiskeen Lawn Stone Jars . . 4s	13.00

Cruiskeen Lawn Stone Jars . . 6s	10.90
Cruiskeen Lawn, Imp. Qts. Flks	12.50
	Au gal.
Old Irish	3.65 à 4.00
Special Irish	4.75 à 5.00
Wm. O'Byrne & Sons (1)	La cse
12 Imperial Oval Quarts	9.00
12 Ordinary Quarts	6.50
24 Pints	7.50
24 Flasks, stoppers	7.50
48 1-2 Flasks, stoppers	8.50
O'Brien (14)	La cse
Imperial quarts	10.50
Reputed quarts,	7.00
Flasks	8.90
1-2 Flasks	9.00
Old Bushmill (14)	La cse
★★★.	12.00
Special Malt.	10.50
Au gallon	4.50
George Roe & Co. (12)	La cse
★	9.75
★★★	10.75
Kilkenny (3)	6.50
St-Kevin (3)	8.00
Kilkenny (3)	6.50
Wilsons' (14)	La cse
3 Horns	qts. 6.00
3 Horns	Flasks 7.00
3 Horns	1-2 Flasks 8.00
Marques Maison Fournier-Fournier, Ltée.	La cse
Rock and Rye	7.25
Fine Old Port	8.00
Vin de Gingembre	4.00
Vin Canadien	2.50
Red Line Cocktail	8.50

—Clef à la liste précédente—

Pour trouver l'agent des marchandises cotées plus haut, voyez le numéro après le nom de la marchandise et comparez avec le numéro dans la liste suivante.

- | | | |
|----------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. L. Chaput, Fils et Cie. | 7. John Robertson & Son, Ltd. | 15. J. M. Douglas & Co. |
| 2. Laporte, Martin et Cie. | 8. Hiram, Walker & Sons. | 16. Meagher, Bros. & Co., agents. |
| 3. Boivin, Wilson et Cie. | 9. Gillespies & Co. | 17. J. P. Wiser & Sons. |
| 4. John Hope & Co. | 12. Law, Young & Co. | 19. D. McManamy & Co. |
| 5. W. R. Wonham & Sons. | 13. Maison Fournier-Fournier, Ltée. | 20. Henry J. Chard & Co. |
| 6. S. B. Townsend & Co. | 14. L. A. Wilson Co., Ltd. | |

GAMBRINUS

Ce nom évoque l'image d'un gros homme barbu, blond, vêtu de pourpre, à cheval sur un tonneau, et portant sur la tête une couronne dorée, tandis qu'il tient d'une main un verre de bière mousseuse et qu'il porte dans l'autre main un sceptre, car Gambrinus est roi! C'est tout au moins le roi de la bière, car à vrai dire il n'a jamais eu d'autre royaume que celui-là.

Gambrinus, croit-on, n'est autre que le type popularisé de Jean Primus, duc ed Brabant, qui vivait au treizième siècle. Ce prince, d'origine bourguignonne, se distingua par son amour des arts et sa bravoure dans les tournois; il fut un souverain populaire, fort aimé de ses su-

jets. Les brasseurs, pour l'honorer, placèrent son image dans la salle de réunion de leur corporation. Telle est l'origine du Gambrinus dont on voit aujourd'hui le portrait dans la plupart des brasseries.

Jean Primus (dont le nom est devenu Gambrinus), se s'occupa jamais de la fabrication de la bière; il n'en fut nullement l'inventeur.

L'inventeur de la bière? La légende dit que ce fut Judas. Celui-ci cherchant à renouveler le miracle des noces de Cana, c'est-à-dire à changer l'eau en vin, ne put obtenir que de la bière!

Les Allemands attribuent l'invention de la bière aux Gambriviens, peuplades germaniques qui habitaient les bords de l'Elbe du temps des Romains; des Gam-

briviens à Gambrinus, il n'y a pas une grande différence de consonnance; malheureusement, il n'y a là qu'une similitude de sons, et rien ne prouve que les Gambriviens aient inventé la bière; il est démontré, au contraire, que les Egyptiens ont été les premiers à connaître cette boisson, qui est passée ensuite chez les Hébreux et les Ethiopiens, pour aller de là chez les peuples orientaux qui l'apportèrent en Europe.

En résumé, Gambrinus, le roi de la bière, ne fut ni l'inventeur, ni le propagateur de la blonde boisson; ce fut tout simplement un bon duc de Brabant, Jean Primus, onohré par ses sujets, qui l'ont ainsi fait passer à la postérité.

P. d'Arlatan.

(La Brasserie Moderne).



ASSOCIATION DES NEGOCIANTS EN TABAC

Une assemblée de l'Association des Négociants en Tabac a eu lieu le 9 novembre 1908, à Montréal, au No 556 Boulevard St-Laurent, à laquelle étaient présentes les personnes dont les noms suivent: MM. H. Fortier, Bonader, I. Moquin, Wiseman, Vézina, T. Malo, Perrault, H. Grothé, L. J. A. Gosselin, Ph. Roy, Martel, J. Brockstael, H. Labelle, Salmon, Rattner, Pélouquin et Delisle.

Sur proposition de M. I. Moquin, secondé par M. Ph. Roy, M. H. Fortier est élu président pro tempore. M. I. Moquin est prié d'agir en qualité de secrétaire.

La séance étant déclarée ouverte, le président fait un rapport de l'entrevue qu'il a eue avec les Manufacturiers de Cigares; ce rapport ayant été trouvé satisfaisant, il est proposé par M. Ph. Roy, secondé par M. Moquin, que les personnes présentes forment une Association, dans le but d'échanger les vues des Négociants de Tabac relativement aux intérêts de leur commerce et de prendre en commun les mesures propres à assurer ces intérêts.—Adopté.

Il est ensuite proposé par M. Ph. Roy, secondé par M. J. O. Pélouquin, qu'un comité composé de MM. H. Fortier, Gosselin, H. Grothé, soit nommé, le dit comité devant établir une échelle de prix pour les tabacs, cigares et cigarettes.—Adopté.

L'assemblée s'ajourne.

* * *

Une assemblée de l'Association des Négociants en Tabac a eu lieu le 18 novembre 1908, à Montréal, au No 556 Boulevard St-Laurent, sous la présidence de M. H. Fortier, dans les magnifiques bureaux, obligeamment prêtés, comme aux assemblées précédentes, de MM. L. O. Grothé et Cie. Étaient présents à cette assemblée: MM. H. Fortier, T. Moquin, Rattner, Daunais, Martel, Ph. Roy, Salmon, Bockstael, Gosselin, Perrault, Malo, Vézina, Wiseman, Bonader et E. Mayer.

L'assemblée étant déclarée ouverte, les minutes de la séance précédente sont lues et adoptées.

Après lecture de la constitution et des règlements de l'Association, les articles de 1 à 27 soit adoptés à l'unanimité des membres présents.

Il est ensuite procédé à l'élection des officiers, comme suit:

Il est proposé par M. Moquin, secondé par M. Vézina, que M. H. Fortin soit nommé vice-président.

En amendement, il est proposé par M. Ph. Roy, secondé par M. Daunais, que M. T. O. Malo soit nommé vice-président.

Le vote étant pris sur l'amendement, M. Malo est déclaré élu.

Il est proposé par M. Moquin, secondé par M. Roy, que M. N. Daunais soit nommé trésorier.—Adopté.

Il est proposé par M. Perrault, secondé par M. Bonader, que MM. Bockstael, Vézina, Gosselin, Grothé et Roy soient nommés directeurs de l'Association. — Adopté.

Et l'assemblée s'ajourne au 25 novembre 1908.

LES BIENFAITS DU TABAC

Du New York Evening Sun:

Quand on considère les divergences d'opinion sur la nocivité d'une substance aussi forte que l'alcool, il est peu étonnant que les investigateurs soient lents à se mettre d'accord sur la question du tabac. La croyance que l'usage du tabac arrête la croissance et réduit la capacité des poumons, ne semble pas être très bien établie et, bien qu'on enseigne cette doctrine comme indiscutable dans la plupart des livres classiques ou d'hygiène, le docteur Meylan qui a fait, il y a quelque temps, des recherches sur l'effet du tabac, n'a pu nullement déterminer le fait sur lequel la théorie est fondée. Le docteur Luther Gulick a également essayé de découvrir l'origine de certaines croyances populaires concernant les effets nuisibles du tabac. Pour cela, il écrivit aux auteurs de divers livres classiques, mais il semble que la plupart de ceux-ci aient écrit d'après ce qu'ils avaient entendu dire ou d'après quelque autre auteur.

Il arrive malheureusement, dans la plupart des investigations de cette sorte, que même des investigateurs bien intentionnés sont aptes à se laisser égarer par leurs propres penchants.

Ceux qui ne pensent pas à fumer ou qui considèrent l'usage du tabac comme une mauvaise habitude, exagéreront naturellement ses effets pernicieux, de même que

les végétariens exagèrent les mauvaises conséquences d'un abus excessif de la viande. Si les notions morales et les goûts personnels pouvaient être éliminés, les discussions sur des questions semblables seraient plus simples et plus profitables. Mais quand il s'agit d'alimentation, de boisson et de tabac, il semble impossible au médecin ordinaire d'oublier ses goûts personnels.

Un auteur populaire, un homme de ce genre, a publié des observations telles que celles-ci:

"Le danger réel de l'usage des cigarettes réside dans l'habitude d'avaler la fumée; les poisons ainsi volatilisés du tabac viennent en contact immédiat avec de nombreux pieds carrés de sacs à air vasculaires dans les poumons.

....Le système entier s'imprègne de tabac, les organes et les tissus du corps sentent le tabac.....

La victime dégénère en un être qui n'a rien de viril, dénué de principes, irresponsable, en état splendide pour le pénitentier ou l'asile des fous.

....L'usage de la cigarette est devenu un stigmate de dégénérescence et cela pour la meilleure des raisons".

Voilà un bel échantillon du genre de littérature offerte au public par certains médecins.

D'un autre côté, nous trouvons des plaidoyers originaux et remarquables en faveur du tabac, parmi lesquels celui du docteur Francis Cavenagh, dans son livre intitulé: "Le soin du corps", qui est si ingénieux que nous ne pouvons nous retenir de le citer. Son but est d'expliquer l'effet calmant du tabac et de montrer quel faible rôle les poisons jouent dans la production de cet effet. En conséquence, il commence par indiquer, ce que la plupart des fumeurs admettront facilement, que fumer dans l'obscurité ne donne pas de satisfaction.

Voyant donc que les bienfaits du tabac ne peuvent pas résulter entièrement du goût du tabac ou de l'absorption des poisons du tabac, d'où résultent-ils? Voici sa réponse:

"Ces bienfaits semblent dépendre des perceptions visuelles et réelles des nuages de fumée. Le regard rêveur du fumeur content est bien connu.

"La fumée agit comme un écran retenant d'une manière rythmée pour garan-

tir d'oeil contre une stimulation plus vive; ce retour rythmé est sédatif, la fumée calme par sa propre couleur aussi bien qu'en supprimant toute autre sensation et, comme elle n'est jamais directement rassemblée à son point d'émergence, qui serait trop près de l'œil pour une vision confortable, elle repose les yeux".

C'est là peut-être la défense la plus puissante qui ait jamais été faite en faveur du tabac.

LE JOURNAL DE COMMERCE

Votre journal de commerce est votre ami qui défend vos intérêts; c'est votre guide, qui vous indique les moyens d'améliorer vos méthodes; c'est l'intermédiaire par lequel vous obtenez des avantages dans toutes les lignes de votre commerce, dit le "Brewer Journal" de New-York. C'est votre vendeur et votre conseiller pour faire des achats, là où les marchandises dont vous avez besoin sont les meilleures et les plus durables. Il est constamment à l'affût des occasions et vous garde des dangers qui vous menacent de la part de vos ennemis. Tout homme d'affaires moderne reconnaît cette vérité et c'est là une raison pour qu'il conserve toujours son journal de commerce sur son bureau et dans sa bibliothèque. Les hommes d'affaires qui ne s'abonnent pas au journal traitant de leur commerce sont comme un pilote qui

a perdu son sextant ou qui a oublié de mettre à bord sa boussole et ses cartes. Quel est l'homme qui négligerait assez ses intérêts pour ne pas avoir un journal de commerce dans son bureau?

EXPORTATIONS DE CIGARES DE LA HAVANE

Les chiffres suivants indiquent le nombre de cigares exportés de la Havane pendant la deuxième quinzaine d'octobre, sont extraits des registres officiels de la douane.

	Cigares.
Angleterre	2,921,025
Etats-Unis	2,333,199
Allemagne	1,652,570
Espagne	220,450
France	691,430
Australie	87,000
Canada	480,050
Autriche	12,675
Gibraltar	5,000
Belgique	26,550
Chili	53,750
République Argentine	31,450
Afrique Anglaise	32,250
Uruguay	7,000
Hollande	48,200
Iles Canaries	8,800
Portugal	40,300
Mexique	3,483
Guatemala	1,750
Egypte	13,675
Danemark	26,100
Iles Bermudes	6,000
Afrique Française	23,000
Indes Hollandaises	3,000
Total	8,731,707

Exportations antérieures	140,733,874
Total du 1er janv. au 31 oct., 1908	148,465,581
Total période correspondante l'an dernier	134,162,969
Augmentation	14,302,615

DERNIERES NOUVELLES DE LA HAVANE

Le journal El Tabaco, de la Havane, écrit ce qui suit à la date du 10 novembre 1908:

Pendant la dernière quinzaine, les transactions sur notre marché ne peuvent pas être considérées comme ayant eu une activité plus qu'ordinaire. Toutefois, le nombre des balles vendues supporte une comparaison assez favorable avec celui de la quinzaine précédente, car près de 15,000 balles de tabac de toute espèce ont changé de mains. Cette quantité comprenait environ 5,700 balles de Vuelta Abajo, 1,200 de Partidos et 8,000 de Remedios. Les acheteurs américains ont acheté approximativement 7,000 balles, les expéditeurs sur l'Europe (Allemagne principalement), 4,500 balles; près de 3,500 balles ont été assurées à la consommation domestique.

Les acheteurs allemands ont continué à acheter activement et leurs expéditions ont été relativement plus fortes que

Etiquette de garantie ou Precinta des Fabricants Independents de Cigares de Cuba

AUTORISEE PAR LE GOUVERNEMENT DE LA REPUBLIQUE DE CUBA

Le nom du Fabricant indépendant ou celui de sa marque sera imprimé sur l'espace en blanc de cette Etiquette, laquelle les fabricants indépendants qui sont membres de l'Union des Fabricants de Cigares et Cigarettes ont seuls le droit d'employer et d'attacher sur toutes les boîtes de leurs produits.



DETAILLANTS ET FUMEURS

Veillez Remarquer que toutes les boîtes de cigares et de cigarettes et tous les paquets de tabac haché portant une copie de l'Etiquette de l'Union, portent une **Garantie** que leur contenu est un produit **Pur de la Havane, Cuba**, fabriqué individuellement par les fabricants qui font partie de la dite **Union**. Toutes les boîtes et tous les paquets qui ne portent pas cette étiquette **Peuvent n'être Pas** des produits **Veritables de la Havane, Cuba**, ni n'êtes pas fabriqués par les membres de l'Union. Couleurs de l'Etiquette : — Noir sur fond bleu pâle. — Couleur du Sceau de la Présidence de la République : — Bleu foncé.

pendant toute autre période de cette année.

Les acheteurs du Trust sont aussi restés sur le marché et, bien qu'ils aient enregistré quelques Vegas de manufacture, leurs achats ont consisté presque exclusivement en Colas et en espèces à bon marché convenant à la manufacture des cigarettes.

Les tabacs Remedios se sont vendus rapidement, du moins en ce qui concerne les qualités inférieures, et quelques ventes dignes de mention ont été observées pour les "Secondes" et "Troisièmes", mais les Capaduras "Première" n'ont presque pas eu de demande.

On a remarqué une bonne demande pour le "Caperos" de Partido et, en ce qui concerne les lots les plus choisis, il y a déjà une rareté perceptible dans cette ligne de marchandises.

Il y a eu une bonne demande pour les Colas de Vuelta Abajo et le Semi-Vuelta, pour lesquels le Trust et la Régie espagnole ont fait les plus forts achats. On a remarqué une légère diminution des prix de ces sortes de tabac.

LA LEGENDE DU PLANT DE TABAC

D'après une légende indienne, il y a bien longtemps, peut-être des siècles avant que l'homme blanc ait mis le pied sur le continent américain, deux jeunes indiens se livrant au plaisir de la chasse, arrivèrent dans une partie reculée et non fréquentée de la forêt, où, étant fatigués et ayant faim, ils s'assirent pour se reposer et préparer leur nourriture.

Pendant qu'ils étaient ainsi occupés, l'Esprit de la Forêt, attiré par l'odeur succulente et inaccoutumée de la venaison, s'approcha d'eux sous forme d'une belle femme et s'assit à leur côté.

Les jeunes Indiens, saisis de reconnaissance pour la considération qu'elle leur avait montrée, en devenant leur invitée, lui offrirent, de la manière la plus respectueuse, une partie de leur repas, qu'elle fut heureuse d'accepter, en témoignant sa satisfaction.

Le repas terminé, l'Esprit les remercia cordialement de leurs attentions et les informa que, s'ils voulaient revenir au même endroit, après douze lunes écoulées, ils y trouveraient quelque chose qui les récompenserait de leur amabilité; puis il disparut à leur vue.

Les jeunes gens ayant compté les lunes, et étant revenus à l'époque fixée, virent qu'à l'endroit où le bras droit de la déesse s'était appuyé, une tige de blé d'Inde avait poussé, que là où son bras gauche avait posé, il y avait maintenant une tige de blé et, qu'à l'endroit où elle s'était assise, s'épanouissait un magnifique plant de tabac.

La publicité, c'est la multiplication des ventes.

LE COMMERCE DES CANNES

(Du Tobacco World, Londres, Angleterre).

Les marchands de tabac qui ne vendent pas de cannes sont l'exception plutôt que la règle, mais un si grand nombre de marchands de tabac ont une tendance à mettre en magasin les cannes les moins chères qu'ils négligent plutôt leur meilleur commerce.

Il n'y a pas très longtemps qu'une canne montée ne pouvait pas être achetée pour moins d'une demi-couronne et c'était une chose très commune que des cannes se vendant vingt et trente shillings.

C'était un état de choses bien différent de celui qui existe maintenant où un grand nombre de cannes montées se vendent à raison de un shilling à un shilling six deniers.

Quelquefois quand un article est vendu à bon marché, les ventes deviennent assez actives pour maintenir un profit normal; mais l'expérience que nous avons dans le commerce des cannes indique un résultat opposé et nous ne sommes pas surpris d'apprendre que ce commerce a perdu une grande partie de l'intérêt qu'il avait autrefois pour les marchands de tabac.

Toutefois, il y a encore une bonne demande pour l'article de la meilleure classe, mais cette demande a une tendance à se diriger chez le bijoutier et le marchand de vêtements, de mercerie où le public demande en grande partie des marchandises de haute qualité.

C'est une affaire d'opinion que de dire si les marchands de tabac font bien de laisser échapper de leurs mains leurs meilleurs articles de vente; mais on peut se demander avec raison s'il n'est pas possible de ramener ce commerce chez les marchands de tabac.

Les particularités de ce commerce peuvent être classifiées sous trois titres généraux:

- 1.—Cannes élégantes achetées par des jeunes gens pour leur usage personnel.
2. Cannes de bonne qualité dont la monture n'est pas trop riche, pour hommes plus âgés qui désirent des cannes solides.
3. Cannes à monture coûteuse achetées pour cadeaux.

La première classe indiquée n'est pas satisfaisante sous de nombreux rapports. Non seulement elle abaisse le niveau de la qualité, mais elle ne vaut pas la peine qu'on s'en occupe à cause des profits peu importants qu'elle rapporte et à cause aussi de la forte proportion de mauvais stock. Les cannes à bon marché se gardent très mal en stock et deviennent bientôt invendables.

La seconde et la troisième classes donnent beaucoup plus de satisfaction et notre expérience nous a montré qu'il dépend généralement du vendeur de ven-

dre une canne de bonne qualité ou une canne de mauvaise qualité. Il est réellement plus facile de vendre les meilleures qualités, car elles ont besoin d'être beaucoup moins recommandées que les marchandises inférieures et, de même que certains savons, elles laissent une bonne impression après elles.

Il semble raisonnable que chacun préfère une canne sur laquelle il puisse compter et si le client ne connaît pas cet avantage, le vendeur devrait le renseigner à ce sujet. Quand l'information a été donnée, il n'y a pas de difficulté à faire payer au client un peu plus qu'il ne voulait payer pour une canne non autant recommandée.

Si le marchand de tabac ne connaît pas les points techniques, il faut qu'il les trouve, c'est là la première mesure à prendre pour gagner la confiance du public et il est facile d'acquérir cette connaissance.

Tout d'abord, il est utile de connaître quelque chose des noms donnés en botanique aussi bien que dans le commerce, aux bois et aux cannes, leur lieu d'origine et leurs caractéristiques. Ensuite les procédés de manufacture devraient être étudiés, et quelques points particuliers au sujet de l'histoire des lignes les plus en évidence seront toujours intéressants.

Tout manufacturier de cannes sera heureux de fournir des renseignements de cette sorte ou mieux encore, il permettra à tout commerçant de parcourir son établissement et de voir les marchandises non dégrossies aussi bien qu'au cours des différents procédés de fabrication. Presque toutes les cannes peuvent être vues à l'état brut et à l'état fini. C'est ce genre de connaissances qui permet aux vendeurs d'intéresser leurs clients et de vendre la meilleure catégorie de cannes.

Sa Majesté le roi Edouard donna une superbe canne au Très Honorable M. Winston Churchill, comme cadeau de nocces, et Lord Dalmeny, Lord Northcliffe et l'Honorable Neil Primrose donnèrent aussi des cannes en la même occasion.

La place bien en vue accordée ainsi aux cannes, parmi un si grand nombre de riches cadeaux, donnera sans aucun doute, une grande activité au commerce et nous pouvons nous attendre avec confiance à une bonne demande pour les cannes comme cadeaux, principalement au moment de Noël, continue le même journal.

En fait, les cannes ont toujours été le cadeau populaire pour les hommes de toutes conditions et il est rare qu'elles soient inutiles à qui que ce soit. Il n'est pas difficile d'expliquer la préférence donnée aux cannes, quand on considère le grand charme qu'ajoute la canne à la personnalité. Qu'un homme apprécie le cadeau à un point de vue sentimental, pour sa valeur naturelle ou intrinsèque

ou pour ces deux choses réunies, le résultat infaillible est que le propriétaire témoigne de l'affection pour sa canne, et le donateur a la satisfaction de savoir que la canne sera un souvenir permanent.

Nous ne pouvons pas dire précisément pourquoi une canne a cette préférence spéciale sur les autres objets qui appartiennent personnellement à un homme; mais nous pensons que ce sentiment peut être une survivance instinctive de l'époque où les cannes, sous une forme ou sous une autre, étaient des armes défensives et offensives, des emblèmes d'autorité ou un moyen de support. Pour l'un ou l'autre de ces emplois, la canne était une partie très nécessaire de l'équipement de nos ancêtres et, bien que quelques-uns de ces usages particuliers aient disparu, l'habitude de porter une canne demeure fixée dans notre nature.

Si cela n'est pas une véritable explication de la popularité de la canne, le fait n'en demeure pas moins que les cannes sont populaires et qu'il est raisonnable de supposer que l'exemple du roi servira à faire valoir les cannes comme cadeau.

Ceci étant donné, c'est évidemment le devoir du marchand de profiter de la circonstance dans l'espoir que la vogue pour les cannes peut le mener à la fortune.

Bientôt le pays sera inondé d'une avalanche de circulaires indiquant des milliers d'articles pour cadeaux de Noël, et

les marchands intéressés au commerce des cannes devraient voir à ce que leurs lignes ne soient pas éclipsées par d'autres.

Des circulaires illustrées contenant des gravures de quelques modèles populaires coûtent peu et produisent leur effet, si elles sont distribuées dans la localité. Les manufacturiers fourniraient volontiers des vignettes avec une commande.

Un bon étalage en vitrine, avec quelques cartes ou des étiquettes imprimées attireront l'attention. Il y a des maisons entreprenantes qui ont publié des brochures avec une douzaine de modèles illustrés et nous avons entendu dire que cette manière de faire a donné de très bons résultats. La presse locale est aussi un très bon medium de publicité et une attention spéciale devrait être donnée à une bonne annonce, indiquant que les cannes sont populaires comme cadeaux de Noël.

Remboursez-vous réellement l'argent avec plaisir, quand un client le demande? Tenez-vous votre magasin d'une propriété scrupuleuse? Est-il brillant, éclairé, aéré et est-ce un endroit plus agréable pour y faire des achats que la moyenne des autres magasins? S'il en est ainsi, rappelez-le au public de temps à autre.

LE TABAC

La culture en France

(Par Daniel Zolla, professeur d'économie rurale à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon.)

Nous voulons parler ici de la culture du tabac beaucoup plus que du monopole de la fabrication et de la vente. Chose unique, cependant, et notable à la craie blanche, comme disaient nos aïeux : la culture du tabac est une culture administrative, réglée, réglementée, surveillée, et autorisée seulement dans vingt-cinq départements français. L'Etat est le seul acheteur et il fixe à son gré les prix! Il s'agit donc bien d'une production qui ne ressemble à aucune autre, précisément à cause du caractère fiscal qu'elle a conservé depuis 1811.

Son importance ne laisse pas que d'être fort notable, puisque le tabac occupe chaque année une surface de 17,000 hectares (42,500 acres).

D'autre part, et c'est là un point intéressant entre tous, la culture du "Petun" fournit, en général, une bonne et grosse recette en argent qui peut varier de 1,000 (\$200) à 2,400 francs (\$480) par hectare selon la qualité des feuilles, leur préparation plus ou moins parfaite, et l'abondance de la récolte.

Le tabac constitue ainsi une culture

ESSAYEZ LE NOUVEAU CIGARE

FORTIER'S
CLEAR
HAVANA

FAIT DES MEILLEURS TABACS DE LA HAVANE PAR DES CUBAINS.
MANUFACTURE PAR

J. M. FORTIER, Limitée, MONTREAL.

incitative; et voilà précisément pourquoi il est intéressant d'en parler.

Supposons que nous nous trouvions dans l'une des régions où les plantations sont autorisées. Le planteur a envoyé sa demande qui a été agréée. Il reste à faire pousser du tabac.

La graine, tout d'abord, est fournie par l'administration, qui gouverne ainsi la production en demandant à ses producteurs les espèces ou variétés dont elle a besoin. Cette graine est, d'ailleurs, produite le plus souvent, en France, dans la région où elle doit être utilisée. L'administration choisit parmi les cultivateurs ceux qui lui paraissent offrir les meilleures garanties et elle leur attribue généralement une prime spéciale de 0 fr. 10 (2 cents), par exemple, pour chaque pied de porte-graines. C'est en avril, le plus souvent, qu'ont lieu les semis, semis sur couches bien abritées. On dit que, pour faciliter la germination, les semences sont placées dans un sachet que les femmes portent à leur cou. La chaleur moite provoquerait, d'après les gens bien informés, le développement de l'embryon, et la "levée" serait ainsi rendue plus régulière.

Quoi qu'il en soit, dès que les plants de tabac sont bons à mettre en terre, on les repique dans le champ qui leur a été réservé, champ bien fumé, terre soigneusement ameublie.

Le tabac est repiqué en lignes. L'intervalle entre chaque pied est d'environ 40 centimètres (16 pouces), et l'interligne ne dépasse pas 65 ou 70 centimètres (26 à 28 pouces). On compte d'ordinaire 40,000 pieds à l'hectare (16,000 pieds à l'acre). Tantôt placées dans les vallées, tantôt installées sur les flancs de quelques collines bien orientées, les cultures sont l'objet de soins minutieux,—sarclages, binages,—de façon que les feuilles se développent amples, vigoureuses, promettant une belle récolte en poids et qualité!

Tout est d'ailleurs surveillé par les agents des tabacs: nombre de pieds, nombre de feuilles par pied, façons culturales, écimage destiné à faire disparaître les bourgeons floraux et les graines, sauf lorsque le planteur fournit la semence en même temps que la feuille. A tous égards, le "Règlement général pour la culture du tabac" est un vrai code-manuel qui précise tous les détails. Voici, par exemple, le passage qui concerne les plantations:

"Les plantations seront faites au cordeau, bien alignées, sans lacune et sans mélange d'autres plantes qu'elles soient.

"La même distance sera observée entre les pieds sur les rangs, les intervalles entre ceux-ci pouvant d'ailleurs, et suivant le choix des planteurs, être régulièrement égaux entre eux ou alternativement inégaux, de manière à conserver

des espaces qui facilitent les manutentions et la circulation de l'air.

"Il est défendu, sous peine d'interdiction, de planter du tabac sur des terres qui auraient déjà produit dans l'année une récolte quelconque, même de plantes fourragères, à moins que ces plantes ne soient enfouies en vert avant le 30 avril."

Chaque planteur a un carnet sur lequel sont inscrits les renseignements dont l'administration a besoin... pour le prendre en faute s'il y a lieu. Toute médaille a son revers, et si la recette que promet la Régie peut être belle, en revanche les exigences de celle-ci sont terribles. Il ne s'agit pas d'enlever les feuilles sans permission ou de négliger de justifier leur disparition. Le fisc n'entend pas que chaque planteur fasse sa provision... ou celle du voisin et perde la bonne habitude d'aller chercher son tabac au "débit" autorisé. La première opération des inventaires a pour objet de constater les surfaces plantées qui ne doivent pas excéder d'un cinquième l'étendue autorisée par le permis délivré au planteur. En même temps, les employés de l'administration comptent les pieds de tabac. Ces vérifications sont inscrites sur des registres, et le planteur est invité à signer tous ces procès-verbaux.

L'inventaire des feuilles vient ensuite, et les résultats en sont consignés sur un nouveau registre. En multipliant le nombre de pieds par celui des feuilles laissées par chaque pied, on détermine "la prise en charge" du cultivateur!

C'est en septembre ordinairement que la récolte a lieu, lorsque le dernier inventaire administratif est terminé et quand toutes les feuilles sont ainsi comptées.

Des signes particuliers avertissent le planteur qu'il est temps d'enlever les feuilles parce que celles-ci deviennent cassantes lorsqu'on les plie.

Maintenant il s'agit de procéder au séchage, opération délicate intéressante entre toutes, car de son succès dépendra la qualité du tabac et, par suite, son prix.

Quand les feuilles sont mûries, on les dispose en guirlandes. Un fil de fer traverse la nervure médiane, le pétiole, vers sa base et permet de faire glisser l'une à côté de l'autre les feuilles qui se dessèchent ainsi sans se toucher, sans moisir, sans s'altérer. Les deux extrémités de la guirlande sont fixées à des montants de bois dans un séchoir. Au début, la récolte est énorme, mais l'eau s'évapore, et, en résumé, les feuilles perdent 80 p.c. de leur poids primitif. Durant l'automne, le séchage se poursuit et s'achève. A l'entrée de l'hiver, le planteur a composé des "manoques" et des "balles". La "manoque" comprend cinquante feuilles assorties comme longueur, couleur et qualité. La "balle" est formée par la réunion de cent "manoques". Le moment de la vente est enfin venu et l'acheteur est connu d'avance. C'est l'administration,

représentée par une commission dont les cinq membres sont désignés par le préfet. Le tabac est examiné, classé par catégories et... payé.

Chaque année, la Régie achète 20 millions de kilogrammes (44 millions de livres) aux 56,000 planteurs qui ont obtenu des permis spéciaux. Au prix moyen de 89 francs (\$17.80) par quintal (220 livres), on a calculé que le produit brut moyen en argent atteignait 1,400 francs par hectare (\$112 par acre). Sans doute les frais généraux et surtout les dépenses de main-d'œuvre sont considérables. Aussi la culture du tabac convient-elle tout spécialement aux petits propriétaires, aux fermiers et métayers qui travaillent eux-mêmes ou avec leurs enfants et n'ont pas d'ouvriers à payer.

Au point de vue social, la culture du tabac constitue une somme de profits pour les plus modestes parmi les cultivateurs des vingt-cinq départements où la plantation est autorisée.

Cinq départements produisent à eux seuls les trois-cinquièmes du tabac indigène consommé en France ou exporté par la Régie. En tête vient la Dordogne avec 4 millions de kilos (8,800,000 livres), puis nous trouvons le Lot-et-Garonne, l'Isère, la Gironde et le Lot avec des quantités variant de 2 à 4 millions de kilogrammes (de 4,400,00 à 8,800,000 livres). Faut-il redouter la mévente, la réduction des cultures et une crise économique?

Evidemment non! L'Etat achète à des prix qu'il juge rémunérateurs et il ne délivre des permis de plantations qu'en raison des besoins de la consommation. De plus, cette consommation s'accroît toujours, malgré les protestations de la Ligue contre le tabac et en dépit des sombres pronostics du médecin qui condamne le tabac sous toutes ses formes, bien qu'il l'utilise personnellement sans nous prévenir. Depuis un demi-siècle, le poids de tabac consommé par les Français a passé de 28 à 40 millions de kilogrammes (de 61,600,000 à 88,000,000 de livres). La recette brute, s'élevant plus rapidement encore, dépasse aujourd'hui 420 millions de francs (\$84,000,000), alors qu'elle n'atteignait pas 200 millions (\$40,000,000) en 1858. Sans doute l'Etat achète au dehors une partie des tabacs consommés; mais néanmoins les quantités demandées à nos planteurs se sont largement accrues. Aucune crise ne saurait être redoutée. Le fumeur français n'a pas perdu ses mauvaises habitudes—si profitables au fisc—et, sans souci des hygiénistes, il répond à toutes les critiques:

Quoi qu'en dise Aristote et sa docte
[cabale,

Le tabac est divin, il n'a rien qui
[l'égale.

Soyons équitables et respectons toutes les opinions; en fait, il s'agit d'intérêts très respectables. Depuis peu, les plan-

teurs de tabac se plaignent. Ils ont constitué des fédérations départementales et, après un Congrès à Cahoirs, ils viennent de fonder une fédération nationale. Les vœux émis sont les suivants: Considérant que, depuis la loi réglant la culture du tabac et les prix d'achat, les conditions de cette culture se sont modifiées, que la valeur de la main-d'œuvre a augmenté très sensiblement et, d'autre part, que le mode d'achat actuel donne lieu à des inégalités choquantes, à des erreurs, à des lenteurs préjudiciables, ... il est demandé: 1o que la loi de 1816 soit révisée; 2o que les prix d'achat soient relevés; 3o que les experts soient désignés à la fois par les planteurs et par l'administration.

D. Zolla.

(Fermes et Châteaux).

LA PRODUCTION MONDIALE DU TABAC

Les chiffres suivants fournis par le Département de l'Agriculture des Etats-Unis, à Washington, et indiquant la production du tabac dans les divers pays producteurs de l'univers, forment un document dont l'étude ne peut manquer d'intéresser le commerce, dit "Canadian Cigar and Tobacco Journal". Ces statistiques font ressortir dans toute son étendue l'importance de l'industrie du tabac, importance qui augmente plutôt qu'elle ne diminue d'année en année. Un regard jeté sur les chiffres convaincra le lecteur de la grande part que le tabac prend nécessairement dans la formation des revenus des divers pays. Quelques-unes des statistiques ne sont pas officielles, d'autres sont le résultat d'estimations; d'autres enfin sont basées sur les moyennes des années précédentes. Voici ces statistiques qui concernent les deux années 1905 et 1906.

Pays.	1905.	1906.
Amérique du Nord.		
Etats-Unis:	Livres.	Livres.
Etats contigus	633,034,000	682,429,000
Etats non contigus — Porto Rico	6,000,000	8,000,000

Total pour les Etats-Unis (excepté les Iles Philippines)	633,034,000	690,429,000
--	-------------	-------------

Canada:

Ontario	6,275,000	7,515,000
Québec	3,100,000	3,750,000
Autres provinces	107,000	127,000

Total pour le Canada	9,482,000	11,432,000
----------------------	-----------	------------

Cuba	48,783,000	28,629,000
Guatemala	1,983,000	1,300,000
Mexique	23,000,000	23,000,000

Total pour l'Amérique du Nord	722,282,000	754,790,000
-------------------------------	-------------	-------------

Amérique du Sud.

Argentine	43,000,000	31,000,000
Bolivie	3,000,000	3,000,000
Brésil	44,953,000	52,095,000
Chili	6,000,000	6,000,000
Equateur	122,000	122,000
Paraguay	10,000,000	10,000,000
Pérou	1,500,000	1,500,000

Total pour l'Amérique du Sud	108,575,000	103,717,000
------------------------------	-------------	-------------

Europe.**Autriche-Hongrie:**

Autriche	14,360,000	17,884,000
Hongrie	103,076,000	160,616,000
Bosnie-Herzégovine	8,753,000	8,753,000

Total pour l'Autriche-Hongrie	126,189,000	187,253,000
-------------------------------	-------------	-------------

Belgique	16,646,000	15,001,000
Bulgarie	8,080,000	8,638,000
Danemark	340,000	340,000
France	53,863,000	36,416,000
Allemagne	70,240,000	70,734,000
Grèce	20,000,000	11,000,000
Italie	15,605,000	15,605,000
Pays-Bas	1,500,000	1,500,000
Roumanie	8,694,000	9,994,000
Russie	214,050,000	162,020,000
Serbie	2,086,000	2,379,000
Suède	2,713,000	2,663,000
Turquie	100,000,000	100,000,000

Total pour l'Europe	640,006,000	623,543,000
---------------------	-------------	-------------

Asie.

Inde Anglaise	450,000,000	450,000,000
---------------	-------------	-------------

Indes Hollandaises:

Bornéo	300,000	300,000
Java	65,316,000	65,316,000
Sumatra	43,635,000	43,635,000

Total pour les Indes Hollandaises	109,251,000	109,251,000
-----------------------------------	-------------	-------------

Empire du Japon:

Japon	89,931,000	89,831,000
Formose	187,000	187,000

Total pour l'Empire du Japon	90,118,000	90,118,000
------------------------------	------------	------------

Iles Philippines	38,200,000	46,800,000
------------------	------------	------------

Total pour l'Asie	687,569,000	696,169,000
-------------------	-------------	-------------

Afrique.

Algérie	13,006,000	11,668,000
Afrique Centrale Anglaise	199,000	413,000
Cap de Bonne-Espérance	5,000,000	5,000,000
Maurice	13,000	13,000
Natal	2,623,000	3,103,000
Colonie de la Rivière Orange	650,000	650,000

Total pour l'Afrique	21,491,000	20,847,000
----------------------	------------	------------

Océanie.

Queensland	798,000	1,146,000
Nouvelle Galles du Sud	562,000	821,000
Victoria	125,000	157,000

Total pour l'Australie	1,485,000	2,124,000
------------------------	-----------	-----------

Fiji	1,000	1,000
------	-------	-------

Total pour l'Océanie	1,486,000	2,125,000
----------------------	-----------	-----------

Grand total	2,181,409,000	2,201,191,000
-------------	---------------	---------------

Le tabac peut être un luxe, mais c'est aussi un désinfectant splendide et il est rare qu'un fumeur contracte une maladie contagieuse. Ceci étant donné, je ne peux pas considérer l'usage modéré du tabac comme un luxe—c'est un médicament préventif.—(London Argus).



AMATEURS:

Lorsque des amis vous diront de fumer

Le Cigare Sir Wilfrid,

n'hésitez pas. Vous serez enchantés de son goût et de son arôme délicieux . . .

The Eastern Cigar Co., Ltd.,

J. O. LAPORTE, Représentant.

===

Mariville, Que.

ST-JEAN, QUE.

NOS PRIX COURANTS

Marques spéciales de marchandises dont les maisons, indiquées en caractères noirs, ont l'agence ou la représentation directe au Canada, ou que ces maisons manufacturent elles-mêmes. — Les prix indiqués le sont d'après les derniers renseignements fournis par les agents ou les manufacturiers.

IMPERIAL TOBACCO COMPANY OF CANADA, Limited.			Gold Dust —		
Cigarettes. Par mille			1-10 bags, 5 lb. boxes....		
Richmond Straight Cut No 1, 10s.	12.00		1-12 bags, 5 lb. boxes....	.90	
Pet, 1/10.....	12.00		A. T. C. Mixture à fumer —		
Sweet Caporal, en boîtes de 10....	8.50		En tins, 1/4 lb.	1.40	
Athlete, boîtes de 10 ou ppts 10s	8.50		En tins, 1-8 lb.	1.45	
Old Judge, en boîtes de 10s....	8.50		Social Mixture		
New Light, [tout tabac] 10s....	8.50		Ppts 1-10 btes 5 lbs.75	
Sub Rosa [tout tabac] ..	8.50		En tins, 1-2 lb.75	
Derby en ppts de 6 [600] 3.93; 10s	6.55		Seal of North Carolina —		
Old Gold, 6 ^e (600) 3.78; 1/10s....	6.30		En tins de 1/2 et 1/4 lbs....	1.05	
Prince, 7, [700] 4.02; 10s....	5.75		En sacs, 1-6 s, btes 5 lbs....	1.05	
Sweet Sixteen, ppts, 7s, 4.02; 10s.	5.75		1/12, 1/8 & 1/4s, ppts, btes 5 lbs	.95	
Murad, Turques, bouts en papier	12.00		Old Gold —		
Mogul, Turques, bouts en papier	12.00		1-12s et 1/8s, ppts, btes 5 lbs..	.95	
ou en liège	12.00		1-6 tins ..	1.05	
Mogul Magnums, bouts en papier.	16.00		1-4 pcks, 6 lbs. boxes ..	.95	
Dardanelles [Turques] bouts en			1-2 lb. glass jars ..	1.05	
papier 12.25, en liège ou argent.	12.50		Bull Durham —		
Yildiz [Turques] Bouts en or, 10s.	15.00		1-10 bags. 5 lb. cartons ..	1.25	
Yildiz Magnums, Bouts en papier,			1-16 bags. 5 lb. cartons ..	1.25	
en liège ou en or, 10s. et 100s.	20.00		Duke's Mixture (Granulated) —		
Virginia Brights, bte de 600, 3.50 .	5.83		1-10 bags. 5 lb. cartons ..	.85	
High Admiral, 10s....	7.00		Tabacs Ogden	La lb.	
Gloria, 7s [700] 4.02; 10s....	5.75		Beeswing —		
Guinea Gold.....	12.00		Tins décorées, 1s ..	1.10	
Otto de Rose, 10s....	12.50		1-2 lb. tins, 2 lbs. cartoons ..	1.15	
Bouquet, Slide boxes, 7s. 3.50; 2.01	5.75		1-4 lb. tins, 2 lbs. cartoons ..	1.18	
Pin Head, Slide boxes, 7s. 700; 3.85	5.50		1-8 pcks. 2 lb. cartoons ..	1.18	
Pall Mall (Egyptian) —			1-16 pcks. 1 lb. cartoons. ..	1.25	
Cork tips only.			Ogden's Navy Mixture —		
In boxes of ten ..	18.50		1-8 et 1-4 lb. tins, 2 lb. cartoons	1.26	
Pall Mall (King Size) —			Turret Navy Cut —		
In boxes of ten ..	25.00		1-4 lb. tins, 2 lb. cartoons.		
Pasha No 3 (Egyptian) —			Mild ..	1.36	
Plain tips only.			Medium ..	1.22	
In boxes of ten ..	20.00		Full ..	1.22	
Bizak (Egyptian) —			1-8 lb. tins, 2 lb. cartoons.		
In Slide boxes of ten ..	11.00		Mild ..	1.40	
Duke of Durham —			Medium ..	1.26	
In Slide boxes of ten ..	7.00		Full ..	1.26	
Tabacs à cigarettes. La lb.			1-16 lb. tins, 2 lb. cartoons.		
B. C. No 1, ppts, 1/12, btes 5 lbs..	1.00		Mild ..	1.50	
Puritan, ppts, 1/12s, btes 5 lbs..	1.00		Medium ..	1.32	
Athlete, paquets ou boîtes, 1-12,			Full ..	1.32	
boîtes 5 lbs.	1.95		Tabacs américains à fumer	La lb	
Derby, en tins, 1/4s....	.95		Pride of Virginia —		
Vanity Fair, ppts, 1/8s, btes 5 lbs.	1.20		1-10 lb. tins, 2 1-2 lb. cartoons .	1.30	
Sultana, ppts, 1/12s, btes 5 lbs....	1.00		Old English Curve Cut —		
" 1/2 & 1 lb, ppts, btes 5 lbs.	.96		1-10 lb. tons, 2 1-2 lb. cartoons .	1.30	
Gloria, ppts, 1/12s, btes 5 lbs..	1.00		1-4 lb. tins (air tight) ..	1.40	
Southern Straight Cut, paquets,			Richmond Gem Curly Cut —		
1/12s, btes 5 lbs....	.85		1-8 pcks., 5 lbs. cartoons ..	1.43	
Old Judge, ppts, 1/9s, btes 5 lbs.	1.45		1-4 pcks., 5 lbs. cartoons ..	1.60	
Sweet Caporal, ppts 1/13s, btes 2			Rose Leaf [Fine Cut Chewing] —		
lbs....	1.15		1 lb. pcks., 5 lb. drums ..	1.22	
Houde's Straight Cut No 1, ppts,			Tabacs américains à chiquer plugs		
1/12s, boîtes 5 lbs....	1.00		Battle Ax — 12 lbs caddies ..	.86	
Dufferin, ppts, 1/12s, btes 5 lbs..	1.00		Piper Heidsieck—10 lbs caddies	1.20	
Le Caporal, ppts, 1/12s, btes 5 lbs	1.00		Piper Heidsieck—7 lbs. caddies.	1.15	
Harem (Turque), ppts, 1-16s, btes			Horseshoe — 12 lbs. caddies ..	0.99	
5 lbs....	1.35		Star, 12 lbs. Cads.	1.00	
1-4 lb. tins ..	1.40		Chimax, 12 lbs. Cads.	0.99	
Houde's Turkish —			Spear Head, 18 lbs. Cads.	0.99	
1-20 pcks. 5 lb. boxes ..	1.70		IMPERIAL TOBACCO COMPANY OF		
Kiosk [Turque], paquets, 1/16..	1.92		CANADA, Limited.		
Tabacs coupés à fumer.			(Empire Branch).		
Old Chum —	La lb.		Tabacs à chiquer.		
En tins, 1-6s.98		Bobs, 5s., Cads 21 lbs., 1-2 Cads,		
En tins, 1-2 lb.83		12 lbs.	38	
En tins, 1 lb.83		Bobs, 10s., Butts, 24 lbs, 1-2 Butts,		
Ppts, 1-10s. btes 5 lbs.82		12 lbs.	38	
En sacs, 1-5s., btes 5 lbs.86		Bobs Bars, 5 3-5 cuts to the lb.,		
Puritan Cut Plug —			1-2 Butts, 10 lbs.	38	
Ppts, 1/11s, boîtes 5 lbs....	.85		Currency Bars, 9s., 10 cuts to the		
En tins, 1/2 et 1/4 lbs.85		lb., Butts, 25 lbs., 1-2 Butts,		
En tins, 1/5s....	.93		12 1-2 lbs.	38	
			Currency Navy, 2 x 4, 5 1-2s. to lb.,		
En tins, 1 lb..83				
Full Dress —					
En tins, 1/5 et 1/2 lbs..95				
Meerschm —					
Ppts, 1/10s, btes 5 lbs..82				
En tins, 1/2 lb....	.84				
En sacs 1/5 btes 5 lbs ..	.92				
Ritchie's Smoking Mixture.					
Ppts, 1/10s, boîtes 5 lbs..80				
En tins, 1/4 lb.95				
Ritchie's Cut Plug —					
Ppts, 1/16s et 1/9s, btes 5 lbs..	.71				
Cut Cavendish —					
Ppts, 1/10s, boîtes 5 lbs..80				
Durham —					
En sacs, 1/12s, btes 5 lbs..	1.00				
En sacs, 1/6s, btes 5 lbs..	1.60				
En drums, 1 lb....	1.00				
Virginity — drums, 1 lb....	1.25				
Unique —					
Ppts, 1/15s, boîtes 5 lbs..65				
Ppts, 1 lb, boîtes 5 lbs..61				
Ppts, 1/2 lb., boîtes 5 lbs..60				
Lord Stanley — tins, 1/2 lb.	1.05				
Hand Cut Virginia — tins, 1/4 lb..	1.00				
Duke's Mixture, Cut Plug —					
Ppts, 1/10 lb, cartoons 2 lb.. ..	.82				
Perique Mixture —					
En tins, 1 lb., 1-2 lb. et 1-4 lb.	1.15				
Athlete Smoking Mixture —					
1/2 and 1/4 lb. tins....	1.35				
Pure Perique —					
1/4 & 1/2 lb. tins & 1 lb. pcks.	1.75				
St. Leger — 1/2 & 1/4 lb. tins &					
1/10 sacs....	1.20				
P. X X X —					
1 lb. tins....	.95				
1/2 lb. tins....	1.00				
1/5 tins....	1.00				
Handy Cut Plug —					
1/5 pouches, 5 lbs boxes.90				
1/2 lb. jars....	.90				
Old Virginia —					
1 lb. tins....	.78				
1/2 lb. tins....	.80				
1-16 & 1-9 pcks, 5 lb. boxes....	.72				
1 lb. & 1/2 lb. pcks, 5 lb. boxes..	.72				
Morning Dew Flake Cut —					
1-10 pcks, 5 lb. boxes.82				
1-6 tins....	1.00				
1/2 lb. tins....	.94				
1-5 bags....	.88				
Blue Star —					
1-12 pcks, 5 lb. boxes.83				
Favorite — 1/2 lb. tins....	.69				
Champaign Cut Plug —					
1-10 pcks, 5 lb. boxes....	.80				
1-5 tins....	1.00				
1/2 lb. tins....	.96				
Khaki —					
1-5 tins....	1.00				
1/2 lb. tins.96				
1-10 pcks, 5 lb. boxes....	.80				
Red Star —					
1-12 pcks, 5 lb. boxes....	.83				
Sweet Bouquet —					
1/2 lb. tins....	1.25				
Maryland —					
1-12 pcks, 5 lb. boxes....	.78				
1/4 lb. tins....	.78				
Gold Star —					
1-10 pcks, 5 lb. boxes....	.80				
M. P. [Perique Mixture].					
1-11 & 1-5 pcks, 5 lb. boxes..	.88				
Houde's Celebrated Mixture —					
1-8 tins....	1.35				
Gold Crest Mixture —					
1/4 & 1/2 lb. tins....	1.35				

1-2 Butts, 11 1-2 lbs.	38
Currency Navy, 10s., 1-2 Cads, 12 lbs.	38
Stag Bars, 5s., Butts, 16 lbs. . . .	38
Old Fox, 12s, butts 24 lbs, 1/2 butts 12 lbs.	44
Pay Roll, 10 3/4 oz. bars, 5 cuts to the bar, 7 1/2 cuts to lb, butts 20 lbs.	56
Pay Roll, 2 x 3, 7 to lb, 22 lbs. cads & 12 lbs 1/2 cads.	56
Pay Roll, 6 3/4 oz. bars, [thin]. 7 1/2 spaces to the lb. boxes, 5 lbs..	56
Moose, 14 1/2 oz. Bars, 5 cuts to bar, 5 1/2 cuts to lb., 1/2 butts, 8 lbs.	40
Black Watch 5s., 1-2 Butts 9 lbs. each	36
Black Watch, 11s, 1-2 Cads, 8 lbs.	38
Tabacs à fumer.	
Empire, 5s., 10s.	36
Rosebud Bars, 6s., Butts, 20 lbs., Boxes, 5 lbs.	45
Amber, 8s, and 3s....	60
Ivy, 11-2 x 4, 7s, 17 lbs, butts.. . .	50
Ivy, 11-2 x 4, 7s, 8 1-2 lbs. 1-2 Butts	50
Hudson, 8s cads, 20 lbs.	53
Pacific, 8s cads, 20 lbs.	53
Starlight, 1 1/2 x 4, 7s, 8 1/2 lbs., 1/2 butts	50
THE B. HOUE CO., LTD., QUEBEC	
Cut Smoking Tobaccos	
Trappeur —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes	32
1-12 bags, 5 lbs. boxes	48
1-2 and 1 lb. pcks.	30
Comfort —	
1-8 bags, 5 lbs. boxes	32
1-10 bags, 5 lbs. boxes	40
1-12 bags 5 lbs boxes	48
Casino —	
1-6 pcks. 5 lbs. boxes	24
1-2 and 1 lb. pcks.	20
O. K. No. 1. —	
1-7 tins, 10 lbs. wooden boxes . .	56
1-6 pcks. 5 lbs. boxes	50
O. K. Mixture —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes	32
Horse Shoe Solace —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes	43
1-2 and 1 lb. pcks.	41
1 lb. pck. with pipe inside pcks. .	43
1-2 lb. tins	43
Gold Block —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes	50
1-12 and 1-7 bags, 5 lbs. boxes .	50
Brown Shag —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes	40
1-2 and 1 lb. pcks.	38
Signum Cut Plug —	
1-12 bags, 5 lbs. boxes	43
1-10 pcks. 5 lbs. boxes	40
1-2 lbs. pcks.	33
1-7 tins 10 lbs. wooden boxes . .	56
1-2 tins	48
Carillon (for Smoking and Chewing).	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes	40
Como —	
1 lb. pck. with pipe inside pcks. .	33
1-9 pcks. 5 lbs. boxes	36
Lion Brand —	
1-10 (paper bags), 5 lbs. boxes .	35
Calabresse —	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes	36
Houde's No. 1 —	
1 lb. pck. with pipe inside pcks. .	44
1-6 pcks. 5 lbs. boxes	40
1-2 and 1 lb. pcks.	39
1 lb. trunks	44
Mimac —	
1-10 (paper bags), 5 lbs. boxes .	30
Houde's Fine Cut —	
1-12 and 1-6 pcks. 5 lbs. boxes .	52
Hudson —	
1-12 pcks. 3 lbs. boxes	52
1-6 pcks. 5 lbs. boxes	52
Golden Leaf —	
1-12 and 1-6 pcks. 5 lbs. boxes .	48

1 lb. tins	54
1-2 lb. tins	58
1-4 lb. tins	65
Rainbow —	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes	70
1-2 lb. tins	73
1-4 lb. tins	78
1-5 lb. bags, 5 lbs. boxes	78
Crema —	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes	52
1-12 pcks. 5 lbs. boxes	48
Natural Cut Smoking Tobaccos	
Parfum d'Italie —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes	43
Mon Ami (Pure Quesnel) —	
1-8 pcks. 3 lbs. boxes	60
1-2 and 1 lb. pcks.	50
Red Cross —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes	40
1-2 pcks.	40
1-7 bags, 5 lbs. boxes	55
Tiger —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes	40
Montcalm —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes	20
1-4, 1-2 and 1 lb. pcks.	30
Zouave —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes	31
1-2 and 1 lb. pcks.	30
Encore —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes	40
1-2 and 1 lb. pcks.	38
1-6 bags	43
Rouge & Quesnel —	
1-10 pcks. 5 lbs. boxes	38
1-5-1-2 and 1 lb. pcks.	35
Mon Plaisir —	
1-9 pcks. 2 and 5 lbs. boxes . .	70
Quesnel —	
1-4-1-2 and 1 lb. pcks.	40
Houde's Best one Dollar Mixture —	
1-4-1-2 and 1 lb. pcks.	80
Gold Cross —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes	50
1-2 and 1 lb. pck.	50
Napoleon —	
1-10 pcks. 4 lbs. boxes	40
1-2 and 1 lb. pcks.	35
Blue Cross —	
1-8 pcks. 5 lbs. boxes	32
1-2 and 1 lb. pcks.	30
Golden Broom —	
1-9 pcks. 5 lbs. boxes	36
1-2 lb. pcks.	31
Houde's Sixty cents. —	
1-6 pcks. 5 lbs boxes	50
Cigarette Tobaccos	
Rugby —	
1-8 (slide-boxes), 5 lbs. boxes .	62
1-14 pcks. 5 lbs. boxes	60
1-2 and 1 lb. pcks.	60
Petit Bleu —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes	50
1-2 and 1 lb. foil pcks.	40
L. L. V. —	
1-2 lb. foil pcks.	40
1-12 pcks. 5 lbs. boxes	46
Petit Poucet —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes	48
Le Petit Jaune —	
1-12 pcks. 5 lbs. boxes	46
Tri Color —	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes	55
Swoboda —	
1-9 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes .	64
Carlo —	
1-14 pcks. 5 lbs. boxes	55
Fine Cut Chewing	
Chocolate Fine Cut —	
1 lb. tins	60
Plug Chewing	
Spun Roll —	
1-16 1 lb. boxes	60
Natural Pressed Cut	
Original —	
1-4 lb. pcks. 5 lbs. boxes	60

Silced Plug Cut

Transfer —	
1-7 (slide boxes), 5 lbs. boxes .	50
Atlas —	
1-6 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes. .	44
Alice —	
1-7 (Slide Boxes), 5 lbs. boxes .	52
Bamboo (Curved Cut.) —	
1-10 tins, 3 lbs. boxes	78

CIGARETTES

Pearls —	par 1000
10s with mouth pieces 500 par bte	4.00
Dufferin —	
10s 500 par boîte	4.50
Cadet —	
10s 500 par boîte	4.00

SNUFF

Landry's Light Snuff —	Kegs ou Jars
Rose No. 1	28
Merise	28
Rose extra	32
Macaba	34
Scotch, (1 lb. pcks. and 5 lbs. boxes)	46
Scotch (in 5 lbs. Jars)	48
Grand'Mère 1-16 boxes	55
Houde's Dark Snuff —	
Natural	29
Rose No. 1	30
Rose & Bean	30
Rose Extra	32
Merise	30
Macaba	37
Scotch (in 1 lb. pcks. and 5 lbs. boxes)	46
Scotch (in 5 lbs. Jars)	48

JOSEPH COTE, QUEBEC.

Cigares

Le mille

Three Little Champions for 5c.	1/5....	12.50
Côte's Fine Cheroots.	1/10....	15.00
Quebec Queen.	1/20....	15.00
V. H. C.....	1/20....	25.00
My Best.....	1/20....	25.00
Doctor Faust..... . . .	1/20....	28.00
St-Louis [union].. . . .	1/20....	33.00
Martin [union].. . . .	1/20....	35.00
Havana Seconds	1/20....	35.00
Champlain	1/20....	35.00
V. C. [Union].. . . .	1/20....	36.00
Martha [union].. . . .	1/20....	55.00
El Sergeant Premium . . .	1/40....	55.00

Tabacs Canadiens en feuilles

Balles de 25 et 50 lbs.

Connecticut, 10	1905	0.00	0.12
Grand Havane, 10 . . .	1905	0.00	0.12
Parfum d'Italie A. . . .	1905	0.00	0.30
Belgique	25s.	1905	0.00 0.25
Petit Canadien	1904	0.00	0.25
Quesnel A. M.	1905	0.00	0.35
Rôle J. C., No 40, 1/2, 1	1905	0.00	0.32
Rouge A.	1906	0.16	0.18
Rouge Quesnel A. . . .	1906	0.00	0.25
Spread Leaf, Rouge . .	1905	0.00	0.16
Petit Havane	1905	0.18	0.20
S. Vieux	1904-1905	0.16	0.18

Tabac coupé canadien.

Petit Havane, 1/3 boîtes 10 lbs..	48
Petit Havane, 1-12, 1-6 boîtes 10 lbs.	48
Quesnel, 1/9, boîtes 5 lbs.	65
Quesnel, 1/4, boîtes 10 lbs.	60
Quesnel, 1/2, quantité à volonté..	60
Côte's choice mixture, 1/4 tin.. . .	75
Côte's choice mixture, 1/2 tin.. . .	70
Côte's choice mixture, 1 lb.. . . .	65
Tabac en poudre: Rose, 32 cts.;	
Rose et Fève, 32 cts; Fève, 32 cts;	
Rose Extra, 34 cts; Râpé, \$1.25; Macca-	
ba, 47 cts.; Scotch, 47 cts.; Merise, 32 c.	

IMPORTED TOBACCOS

WILLS'S SMOKING TOBACCO

Capstan Navy Cut.		
Air tight tins.		
Mild	1-2	1.33
"	1-4	1.35
"	1-8	1.42
"	1-16	1.59
Medium	1-2	1.20
"	1-4	1.22
"	1-8	1.30
"	1-16	1.40
Full	1-2	1.20
"	1-4	1.22
"	1-8	1.30
"	1-16	1.39

Decorated tins.—		
Mild	1-16	1.48
Medium	1-16	1.36
"	1-8	1.30

Traveller.		
Decorated hinged tins	1s.	1.12
Decorated hinged tins	1-2	1.16
Decorated hinged tins	1-4	1.18
Air tight tins	1-4	1.18
Flat foil pkts.	1-8	1.17
Flat foil pkts.	1-16	1.17

Westward Ho Mixture.		
Air tight tins	1-4	1.18
Air tight tins	1-8	1.26
Paper pkts., foil	1-8	1.12

Ocean Mixture.		
Round tins	1s.	1.00
Air tight tins	1s.	1.05
Air tight tins	1-4	1.10
Air tight tins	1-2	1.04

Latakia.		
Air tight tins	1-2	1.59
Air tight tins	1-4	1.59

Black Cut Cavendish.		
Air tight tins	1-4	1.25
Air tight tins	1-8	1.25

Gold Flake.		
Air tight tins	1-4	1.35
Paper pkts., foil	1-8	1.35

Liverpool Irish Twist.		
Air tight tins	3 lbs.	0.98
Tagger tins (2 lbs. coils)	10 lbs.	0.98
Air tight tins (2½ lbs. coils)	5 lbs.	0.98

Superfine Shag.		
Air tight tins	1-4	1.30
Air tight tins	1-8	1.35

Old Friend Shag.		
Air tight tins	1-4	1.00

WILLS'S CIGARETTE TOBACCOS.

Three Castles.		
Air tight tins,		
Mild	1-2	1.55
"	1-4	1.60
"	1-8	1.65
Medium	1-4	1.50
"	1-8	1.55
Paper Pkts., foil		
Medium	1-8	1.50
"	1-16	1.40
Mild	1-16	1.60

Best Bird's Eye.		
Air tight tins	1-4	1.30
Air tight tins	1-8	1.37
Paper pkts., foil	1-8	1.25

Bright Bird's Eye.		
Air tight tins	1-4	1.10

Bristol Bird's Eye.		
Air tight tins	1-4	1.20

PLAYER'S SMOKING TOBACCOS

Navy Cut.		
Air tight tins—		
Mild	1-2	1.35
"	1-4	1.36
"	1-8	1.46
"	1-16	1.54
Medium	1-2	1.16
"	1-4	1.18
"	1-8	1.27
"	1-16	1.36
Full	1-2	1.16
"	1-4	1.18
"	1-8	1.27

Navy Mixture.		
Air tight tins	1-4	1.36
Paper pkts., foil	1-8	1.36
Paper pkts., foil	1-16	1.36

PLAYER'S CIGARETTE TOBACCOS

Navy Cut.		
Flat tins	1-8	1.50
Air Tight Tins	1-4	1.50

RICHMOND CAVENDISH CO'S SMOKING TOBACCOS

Pioneer.		
Flat tins	1-2	1.16
Flat tins	1-4	1.20
Air tight tins	1-4	1.18
Paper pkts., foil	1-8	1.20
Paper pkts., foil	1-16	1.24

Richmond Smoking Mixture.		
Round tins	1-4	1.10

Gem of the Ocean Shag.		
Air tight tins	1-4	1.06

Superfine Shag.		
Air tight tins	1-4	1.13

LAMBERT & BUTLER'S SMOKING TOBACCOS.

Log Cabin.		
Air tight tins	1-4	1.18
Air tight tins	1-8	1.27
Paper pkts., foil	1-8	1.15

Sundried Honeydew.		
Air tight tins	1-4	1.40

Viking.		
Air tight tins		
Medium	1-4	1.20
"	1-8	1.25

Varsity Mixture.		
Decorated hinged tins	1-4	1.85

Frontier Mixture.		
Air tight round tins	1-4	1.60

Prince of Wales Mixture.		
Air tight round tins	1-4	1.50

Garrick Mixture.		
Air tight tins	1-2	2.25
Air tight tins	1-4	2.25
Air tight tins	1-8	2.25

LAMBERT & BUTLER'S CIGARETTE TOBACCOS.

May Blossom.		
Air tight tins	1-4	1.50
Air tight tins	1-8	1.60

McDONALD'S TOBACCOS

Cut Golden Bar.		
Air tight tins,—		
Mild	1-4	1.45
"	1-8	1.50
Medium	1-4	1.45
"	1-8	1.50
Full	1-8	1.50

F. & J. SMITH'S SMOKING TOBACCOS.

Glasgow Mixture.		
Air tight round tins	1s.	1.28
Air tight round tins	1-2	1.31
Air tight round tins	1-4	1.31
Air tight round tins	1-8	1.36

Sun Cured Mixture.		
Air tight round tins	1s.	1.35
Air tight round tins	1-2	1.36

Air tight round tins	1-4	1.36
Air tight round tins	1-8	1.42

AMERICAN SMOKING TOBACCOS.

Van Bibber Cut Plug.		
1-10 lb. tins, 2 1-2 lb. cartoons		1.25
Just Suits Cut Plug.		
1-10 pkts. 5 lbs. cartoons		1.10

Sensation Cut Plug.		
1-10 pkts. 5 lbs. cartoons		1.10

Havelock (Australasian) Cut Plug.		
(Dark or Aromatic).		
1-10 pkts. 5 lbs. cartoons		1.25

CIGARETTES

Social.	Per box of	Per M.
In slide boxes of twenty	500	3.33 6.65

Gold Crest.		
In slide boxes of twenty	500	3.33 6.65

Vanity Fair.		
In slide boxes of ten	500	3.65 7.30

Vice Roy (Little Cigars).		
In slide boxes of ten	500	4.25 8.50

Egyptian Deities No. 1.		
In slide boxes of ten	500	13.50 27.00

Egyptian Deities No. 3.		
In slide boxes of ten	500	10.00 20.00

WILLS'S CIGARETTES

Three Castles.		
Per M.		

Air tight tins of fifty		15.00
In fancy flat tins of ten		16.00
In cartons of ten		15.00

Three Castles (Gold-tipped).		
In flat tins of fifty		19.00

In flat tins of ten		20.00
In flat tins of twenty		19.50

Gold Flake.		
In air tight tins of fifty		12.50

In packets of ten		12.50
In slide boxes of ten		12.50

Capstan (Mild).		
In air tight tins of fifty		12.00

In cartons (with mouthpieces)		
of ten		12.50
In cartons of ten		12.00

Capstan (Medium).		
In air tight tins of fifty		12.00

In cartons of ten		12.00
In cartons of ten (with mouth-		
pieces)		12.50

Wild Woodbine.		
In packets of ten		12.50

LAMBERT & BUTLER'S CIGARETTES

Garrick Mixture.		
Per M.		

In air tight tins of fifty		19.00
In padded boxes of ten		19.00

PLAYER'S CIGARETTES

Navy Cut (Mild).		
Per M.		

In cartons of ten		13.00
In air tight tins of fifty		13.00

In flat tins of hundred		13.50
In cartons of seven		14.29

In flat tins of fifty		13.50
Navy Cut (Medium).		

In air tight tins of fifty		13.00
In flats tins of ten		14.00

In convex packages of ten		14.00
In cartons of ten		13.00

In flat tins of hundred		13.50
Drumhead.		

In cartons of ten		10.50
AMERICAN TOBACCO CO'S		

CIGARETTES

Turkish Trophies.		
Put up in plain and cork tips.		
Per M.		

In boxes of ten		22.50
-----------------	--	-------



LA MAISON
JOS. COTÉ,

de Québec attire l'attention de Messieurs les marchands de tabac de tout le Dominion sur une nouvelle branche de "Réparation de Pipes" qu'elle vient d'ajouter à son établissement.

¶ Cette maison est maintenant en mesure de recevoir tous les genres de réparations que l'on voudra bien lui confier, et à des prix très raisonnables



BUREAU ET MAGASIN :
186-188, RUE ST-PAUL, TÉLÉPHONE 1272
QUÉBEC.

Une chose décidément intéressante
pour les marchands de tabac,
c'est le succès actuel
du Tabac



A FUMER ET A CHIQUER

Les sacs en toile couleur Cramoisie du tabac
"Great West" sont déjà reconnus par les fumeurs
de pipe comme contenant un excellent tabac
ayant de nouvelles qualités.

IL SE DETAILLE A 10c. LE PAQUET

